www.homeelectric.de

Original-Bedienungsanleitung

Einbaubackofen

EO27

Artikel-Nr. 3112

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de
Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3112 30 05 2012
© 2012 Braukmann GmbH

1 Bedienunganleitung 11
1.1 Allgemeines 11
1.2 Informationen zu dieser Anleitung 11
1.3 Warnhinweise 12
1.4 Haftungsbeschränkung 13
1.5 Urheberschutz 13
2 Sicherheit 14
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 14
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 15
2.3 Gefahrenquellen 16
2.3.1 Verbrennungsgefahr 16
2.3.2 Gefahr durch elektrischen Strom 20
3 Inbetriebnahme 21
3.1 Sicherheitshinweise 21
3.2 Lieferumfang und Transportinspektion 21
3.3 Auspacken 22
3.4 Entsorgung der Verpackung 22
3.5 Anforderungen an den Aufstellort 22
3.6 Elektrischer Anschluss 23
4 Aufbau und Funktion 24
4.1 Installation/Montage 25
4.2 Gefahr von Stromschlägen 26
4.3 Sicherheitseinrichtungen 27
4.3.1 Warnhinweise am Gerät 27
4.4 Ofenfunktionen 27
4.5 Typenschild 28
5 Bedienung und Betrieb 29
5.1 Einstellen der Uhr 29
5.2 Auswahl der Funktionseinstellung 29
5.2.1 Schnellstart 30
5.2.2 Einstellen der Timer-Garfunktion 32
5.2.3 Einstellen der zeitverzögerten Garfunktion 32
5.2.4 Einstellen des Alarms: 33
5.2.5 Aktivieren der Sperrtaste: 33
5.2.6 Felder und : 33

5.2.7 Feld :.....34
5.2.8 °C/°F –Umstellung: 34
5.2.9

Warmhalte-Funktion: 34
5.2.10

Vorheiz-Funktion:.....34
5.3 Ofen-Aufbau 35
5.4 Einsetzen der Backbleche und Roste 35
5.5 Einstellung des Backofens zum Backen oder Braten 38
5.6 Vorheizen und Positionierung der Backbleche 39
5.7 Einstellung des Ofens zum Braten 39
6 Reinigung und Pflege 40
6.1 Sicherheitshinweise.....40
6.2 Entfernen des Klebebandes 41
6.3 Reinigung der Tür-Innenseite 41
6.3.1 Herausnehmen der Ofentür.....41
6.3.2 Einsetzen der Ofentür 44
6.4 Reinigung der Tür-Außenseite.....44
6.5 Reinigen der Heizelemente.....45
6.6 Reinigung des Backblechs und des Rosts.....45
6.7 Reinigen der Bedienblende 45
6.8 Ofen-Beleuchtung 46
7 Störungsbehebung 47
7.1 Sicherheitshinweise.....47
7.2 Störungen 47
8 Entsorgung des Altgerätes 49
9 Garantie.....50
10 Technische Daten 51
11 Operating Manual.....53
11.1 General.....53
11.2 Information on this manual 53
11.3 Warning notices 54
11.4 Limitation of liability 55
11.5 Copyright protection.....55

12 Safety 56
12.1 Intended use 56
12.2 General Safety information 57
12.3 Sources of danger 60
12.3.1 Dangers due to electrical power 60
13 Commissioning 61
13.1 Safety information 61
13.2 Delivery scope and transport inspection 61
13.3 Disposal of the packaging 61
13.4 Setup 63
13.4.1 Important notes to the Installer 63
13.4.2 Installing: 64
13.5 Electrical requirements 65
14 Design and Function 66
14.1 Oven functions: 66
14.2 Oven controll using 67
14.2.1 Clock setting: 67
14.2.2 Choose function setting: 67
14.2.3 Timer cooking function setting: 68
14.2.4 Delayed cooking function setting: 68
14.2.5 Alarm setting: 69
14.2.6 Lock button: 69
14.2.7 and button: 70
14.2.8 button: 70
14.2.9 ℃/℉ interchange: 70
14.2.10 keep-warming mode: 70
14.2.11 pre-heating mode: 70
14.3 Oven Structure 71
15 Operation and Handing 72
15.1 Place the selves correctly on the supports 72
15.1.1 Set the oven for baking or roasting 74

15.1.2 Grill Position 75
15.1.3 Preheating and Pan Placement 76
15.1.4 How to set the Oven for Broiling 76

16 Cleaning and Maintenance 78
16.1 How to remove the packaging tap 78
16.2 To clean the inside of the door 78
16.3 Oven Door 78
16.4 To clean the outside of the door: 82
16.5 Oven heating elements 82
16.6 Tray and Grid 82
16.7 Control panel 83
16.8 Stainless steel surfaces (on some models) 83
16.9 Oven light bulb 83

17 Troubleshooting 84
17.1 Causes and rectification of faults 84

18 Disposal of the Old Device 86

19 Guarantee 87

20 Technical Data 88

21 Mode d´emploi 90
21.1 Généralités 90
21.2 Informations relatives à ce manuel 90
21.3 Avertissements de danger 91
21.4 Limite de responsabilités 92
21.5 Protection intellectuelle 92

22 Sécurité 93
22.1 Utilisation conforme aux dispositions 93
22.2 Consignes de sécurités générales 94
22.3 Sources de danger 95
22.3.1 Danger de brûlures 95
22.3.2 Danger en raison du courant électrique 98

23 Mise en service 100
23.1 Recommandations de sécurité 100
23.2 Etendue de la fourniture et inspection de transport 100
23.3 Déballage 101
23.4 Elimination des emballages 101

23.5 Exigences relatives au site d'implantation 102
23.6 Raccordement électrique 102
24 Assemblage et fonctionnement 103
24.1 Installation/ montage 104
24.2 Danger de chocs électriques 106
24.3 Installations de sécurité 106
24.3.1 Signalisations d'alarme sur l'unité 106
24.4 Plaque signalétique 107
25 Maniement et exploitation 108
25.1 Réglage de la minuterie 108
25.2 Sélection du réglage de la fonction 108
25.2.1 Démarrage rapide 110
25.2.2 Réglage de la fonction cuisson de la minuterie 111
25.2.3 Réglage de la fonction cuisson décalée dans le temps 112
25.2.4 Réglage de l'alarme: 113
25.2.5 Activation de la touche de blocage: 113
25.2.6 Champs et : 113
25.2.7 Champ : 114
25.2.8 Conversion ° C/° F: 114
25.2.9

Fonction plaque chauffante: 114
25.2.10

Fonction préchauffage: 114
25.3 Assemblage du four 115
25.4 Insertion de la plaque de four et de la grille 115
25.5 Réglage du four pour la cuisson ou le rôtissage 119
25.6 Préchauffage et positionnement des plaques de four 120
25.7 Réglage du four pour faire rôtir 120
26 Nettoyage et maintenance 120
26.1 Recommandations de sécurité 120
26.2 Suppression du ruban adhésif 121
26.3 Nettoyage de la face interne de la porte 121
26.3.1 Oter la porte du four 122

26.3.2 Insérer la porte du four 125
26.4 Nettoyage de la face externe de la porte 125
26.5 Nettoyage des éléments chauffants 126
26.6 Nettoyage de la plaque de four et de la grille 126
26.7 Nettoyage de l'écran de service 126
26.8 Eclairage du four 126
27 Dépannage 128
27.1 Recommandations de sécurité 128
27.2 Pannes 128
28 Elimination des appareils usés 130
29 Garantie 131
30 Caractéristiques techniques 132
31 Manual del usuario 134
31.1 Generalidades 134
31.2 Información acerca de este manual 134
31.3 Advertencias 135
31.4 Limitazione della responsabilità 136
31.5 Tutela dei diritti d'autore 136
31.6 Derechos de autor (copyright) 136
32 Seguridad 137
32.1 Utilización con los fines previstos 137
32.2 Instrucciones generales de seguridad 138
33 Posibles peligros 139
33.1 Riesgo de sufrir quemaduras 139
33.2 Peligros de la corriente eléctrica 143
34 Puesta en servicio 144
34.1 Normas de seguridad 144
34.2 Volumen suministrado e inspección del transporte 144
34.3 Desembalado 145
34.4 Eliminación del embalaje 145
34.5 Requisitos del lugar de montaje 145
34.6 Instalación eléctrica 146
35 Construcción y funcionamiento 147
35.1 Instalación / montaje 148
35.2 Peligro de descargas eléctricas 149

35.3 Elementos de seguridad 150
35.3.1 Señales de advertencia en el aparato 150
36 Funciones 152
36.1 Placa de características 153
37 Manejo y servicio 155
37.1 Ajuste del reloj 155
37.2 Selección de los ajustes de las diferentes 155
37.2.1 Arranque rápido 156
37.2.2 Ajuste de la función „horneo temporizado“ 159
37.2.3 Ajuste de la función „horneo retardado“ 160
37.2.4 Ajuste de la alarma: 160
37.2.5 Activación de la tecla de bloqueo: 161
37.2.6 Teclas y : 161
37.2.7 Tecla : 161
37.2.8 Conmutación °C / °F: 161
37.2.9

Función „mantener el calor“: 162
37.2.10

Función “precalentamiento”: 162
37.3 Vista general del horno 163
37.4 Colocación de las bandejas y rejillas 163
37.5 Ajuste del horno para hornear o asar 166
37.6 Precalentamiento y posicionamiento de las bandejas de horno 167
37.7 Ajuste del horno para asar 167
37.8 Limpieza y cuidados 167
37.9 Normas de seguridad 168
37.10 Retirar la cinta adhesiva 168
37.11 Limpiar el lado interior de la puerta 169
37.12 Desmontar la puerta 169
37.13 Montar la puerta 172
37.14 Limpieza del lado exterior de la puerta 172
37.15 Limpiar los elementos calefactores 173
37.16 Limpiar la bandeja de hornear y la rejilla 173

37.17 Limpieza del panel de control 173
37.18 Iluminación del horno 173
38 Reparación de fallos 175
38.1 Normas de seguridad 175
38.2 Fallos 175
39 Eliminación del aparato usado 176
40 Garantía 179
41 Datos técnicos 180

1 Bedienunganleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Backofen dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie ihn sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Backofens (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Auftauen
- Erhitzen
- Garen
- Grillen
- Einkochen
- Backen

von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ► Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ► Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist. Das Gerät kann beschädigt werden.
- ► Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Ofen nicht verwendet wird.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Das in diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr sowie die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► Verwenden Sie das Gerät nur gemäß dieser Bedienungsanleitung für den dafür vorgesehenen Zweck.
- ► Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät durch einen qualifizierten Techniker gemäß der mitgelieferten Bedienungsanleitung ordnungsgemäß angeschlossen und geerdet ist.
- ► Versuchen Sie nicht, Ihren Ofen selbst zu reparieren oder Backofenteile selbst zu ersetzen, wenn es in dieser Anleitung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten von einem professionellen, qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- ► Lassen Sie sich vom Installateur/Monteur zeigen, wo sich der Schutzschalter oder die Sicherung befindet. Sorgen Sie für eine entsprechende Kennzeichnung.
- ► Vor allen Wartungs- oder Reparaturarbeiten schalten Sie die Stromversorgung des Backofens im Sicherungskasten aus, indem Sie die Sicherung entfernen oder den Schutzschalter ausschalten.
- ► Lassen Sie niemanden auf die Tür klettern, sich darauf stellen oder daran hängen. Dies könnte den Backofen beschädigen oder zu schweren Verletzungen führen.
- ► Achten Sie darauf, dass der Backofen sicher in einem Schrank montiert ist, der fest an der Hausstruktur befestigt ist.
- ► Lassen Sie nie die Ofentür geöffnet, wenn Sie den Backofen unbeaufsichtigt lassen.
- ► Halten Sie brennbare Wandverkleidungen, Gardinen oder Vorhänge immer in sicherem Abstand zu Ihrem Backofen.
- ► Halten Sie Geschirrtücher, Spültücher, Topflappen und andere Textilien immer in sicherem Abstand zu Ihrem Backofen.

- ► Halten Sie Zubehörteile aus Holz und Kunststoff sowie konservierte Lebensmittel in sicherem Abstand vom Backofen.
- ► Lagern Sie keine brennbaren Materialien in einem Ofen.
- ► Gegenstände, die für Kinder interessant sind, sollten nicht in Küchenschränken über einem Ofen gelagert werden; Kinder, die auf den Backofen klettern, um Gegenstände zu erreichen, könnten sich ernsthaft verletzen.
- ► Tragen Sie nie sehr lose sitzende oder herabhängende Kleidungsstücke, wenn Sie das Gerät benutzen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach Gegenständen in Hängeschränken über dem Backofen greifen. Brennbares Material kann entzündet werden, wenn es mit heißen Oberflächen oder Heizelementen in Berührung kommt und es kann schwere Verbrennungen verursachen.
- ► Verwenden Sie nur trockene Topflappen. Nasse oder feuchte Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrühungen führen. Lassen Sie Topflappen nicht mit heißen Heizelementen in Berührung kommen. Verwenden Sie kein Handtuch oder andere unhandliche Textilien.
- ► Benutzen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit das Gerät nie zum Aufwärmen oder Heizen des Zimmers.
- ► Halten Sie das Gerät sauber. Lassen Sie keine Gläser oder Konservendosen mit Bratenfett in Ihrem Backofen oder in seiner Nähe stehen.
- ► Benutzen Sie kein Wasser, um brennendes Fett zu löschen. Heben Sie brennendes Kochgeschirr nie hoch. Stellen Sie den Herd aus.
- ► Eine Flamme im Backofen kann komplett erstickt werden, indem die Ofentür geschlossen und der Ofen ausgestellt wird oder indem ein Mehrzweck-Trockenchemikalien- oder Schaum-Feuerlöscher verwendet wird.
- ► Lagern oder benutzen Sie keine brennbaren Materialien, Brennstoffe oder andere brennbare Gase und Flüssigkeiten in der unmittelbaren Nähe dieses oder anderer Haushaltsgeräte.
- ► Halten Sie beim Öffnen der Ofentür Abstand vom Ofen. Heiße Luft oder Dampf, der entweicht, kann Verbrennungen an Händen, Gesicht und/oder Augen verursachen.
- ► Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter. Es könnte sich Druck aufbauen und zum Platzen des Behälters führen und Verletzungen verursachen.
- ► Halten Sie die Backofenbelüftungen frei und unblockiert.
- ► Halten Sie den Backofen frei von Fettablagerungen.

- ► Bringen Sie das Ofenblech in die gewünschte Position, während der Ofen noch kalt ist. Wenn Backbleche oder Roste bewegt werden müssen, wenn sie bzw. der Ofen heiß sind, lassen Sie Topflappen nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- ► Wenn Sie Koch- oder Bratbeutel im Backofen benutzen, befolgen Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.
- ► Berühren Sie nicht die Heizelemente oder die Innenoberflächen des Backofens. Diese Oberflächen können heiß genug sein, um Verbrennungen zu verursachen, selbst wenn sie nicht glühen, sondern eine dunkle Farbe haben. Berühren Sie während und nach der Benutzung keine Innenbereiche des Backofens und lassen Sie keine Textilien oder andere brennbaren Materialien damit in Berührung kommen; lassen Sie den Ofen vorher ausreichend lange auskühlen.
- ► Zu den möglicherweise heißen Oberflächen zählen die Ofen-Belüftungsöffnungen, die Oberflächen in der Nähe der Öffnungen, die Spalten um die Ofentüren, die Kanten des Sichtfensters und der Metalleinfassungen über der Tür.
- ► Zur Erinnerung: Die Innenoberflächen des Backofens können heiß sein, wenn die Tür geöffnet wird.
- ► Das Herausziehen des Backblechs oder Rosts bis zum Anschlag dient der Bequemlichkeit beim Heben schwerer Speisen. Es ist außerdem eine Vorsichtsmaßnahme gegen Verbrennungen durch das Berühren heißer Tür- oder Ofenwand-Oberflächen.
- ► Benutzen Sie den Ofen nicht als Stauraum. In einem Backofen gelagerte Gegenstände können sich entzünden.
- ► Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Ofen, wenn er nicht benutzt wird.
- ► Nehmen Sie nach dem Braten oder Grillen immer die Fettpfanne aus dem Ofen und säubern Sie sie. Fettreste in der Fettpfanne können sich bei der nächsten Benutzung der Pfanne entzünden.
- ► Reinigen Sie nur die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Teile.
- ► Garen Sie Fleisch und Geflügel gründlich durch – Fleisch muss mindestens auf eine Innentemperatur von 75°C und Geflügel muss mindestens auf eine Innentemperatur von 85°C erhitzt werden. Das Garen bei diesen Temperaturen schützt in der Regel vor durch Lebensmittel verursachten Krankheiten.

- ► Dieser Herd darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) verwendet werden, die verminderte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten besitzen oder denen es an Erfahrung bzw. Kenntnissen mangelt, außer sie werden bei der Benutzung des Herds von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person entsprechend beaufsichtigt bzw. angeleitet.
- ► Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Es sollte darauf geachtet werden, die Heizelemente im Ofeninnern nicht zu berühren.
- ► Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne der Lampe auswechseln, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- ► Leicht zugängliche Teile können während der Benutzung heiß werden, kleine Kinder bitte fernhalten.
- ► Verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Reiniger oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zu einem Zerbersten des Glases führen kann.
- ► Es sollte kein Dampfreiniger verwendet werden.
- ► Kinder sind stets zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Herd spielen.
- ► Der Backofen muss vor dem Entfernen der Schutzabdeckung ausgeschaltet werden und nach der Reinigung muss die Schutzabdeckung gemäß Anweisung wieder angebracht werden.
- ► Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.

2.3.2 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

► Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Einbauofen wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einbauofen
- Backblech
- Grillrost
- Teleskopauszüge (2-Set’s)
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entnehmen Sie das im Garraum befindliche Zubehör und Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

HINWEIS

► Entfernen Sie die blaue Schutzfolie erst kurz bevor das Gerät am Einsatzort aufgestellt wird, um Kratzer und Verschmutzungen zu vermeiden.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für den Ofen und das erwartungsgemäß schwerste im Ofen zubereitete Kochgut aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberfäche des Gerätes gelangen können.

- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationäeren Aufstellungsorten (z.B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch des Gerätes sicherstellen.

3.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
  Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

HINWEIS

Achten Sie darauf, dass Ihr Backofen durch einen qualifizierten Monteur oder Servicetechniker angeschlossen und ordnungsgemäß geerdet wird.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

HINWEIS

- ► Entfernen Sie nicht die Abstandhalter (falls vorhanden) an den Seitenwänden und/oder der Rückwand des Einbaubackofens. Diese Abstandhalter zentrieren den Backofen im vorhandenen Einbauraum. Der Backofen muss zentriert sein, um ein Anstauen überschüssiger Hitze zu vermeiden, das zu Hitzeschäden und Bränden führen kann.
- ► Der Sockel muss eine Tragkraft von mindestens 80 kg haben.
- ► Lesen Sie die Installationshinweise vollständig, bevor Sie den Einbaubackofen anschließen.
- ► Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien aus den Backofenbereichen, bevor Sie die Stromversorgung zum Ofen anschließen.
- ► Halten Sie alle geltenden Vorschriften und Verordnungen ein.
- ► Achten Sie darauf, diese Anweisungen beim Endverbraucher zu lassen.
- ► Die Backofentür kann herausgenommen werden, um die Montage zu erleichtern.
- ► Diese Backöfen sind nicht für eine Montage übereinander oder nebeneinander zugelassen.
- ► Dieser Ofen muss gemäß den örtlich geltenden Vorschriften geerdet werden.
- ► Achtung: Das Stehen, Aufstützen oder Sitzen auf der Tür dieses Backofens kann zu ernsten Verletzungen führen und darüber hinaus den Ofen beschädigen.
- ► Benutzen Sie Ihren Backofen nie zum Aufwärmen oder Heizen des Raums. Eine längere Benutzung des Ofens ohne entsprechende Belüftung kann gefährlich sein.
- ► Die Stromzufuhr zum Ofen muss ausgeschaltet werden, während die Leitungen angeschlossen werden. Eine

Nichteinhaltung kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

4.1 Installation/Montage

Zur Installation bzw. Montage des Gerätes gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

- Überprüfen Sie die Verbindung mit der Stromquelle. Prüfen und gewährleisten Sie eine Stromstärke von 16 A aus dieser Stromquelle. Eine spezielle Verteilerdose muss durch Fachpersonal bereitgestellt und angeschlossen werden.
- Nach der Installation können Sie die Stromzufuhr zum Ofen für Wartungszwecke abschalten. Die Abschaltung kann erfolgen, indem der Stecker zugänglich ist oder indem ein Schalter in der festen Verkabelung (gemäß den Verkabelungsvorschriften) eingebaut wird.
- Möbeltischlerei: Die Geräteabmessungen für Ihren Backofen und den für die Montage des Backofens erforderlichen Platz finden Sie auf Abbildung 1 oder 2. Die den Ofen tragende Oberfläche muss aus massivem Sperrholz oder ähnlichem Material sein, und die Oberfläche muss von Seite zu Seite, von links nach rechts und von vorn nach hinten neigungslos waagerecht sein.

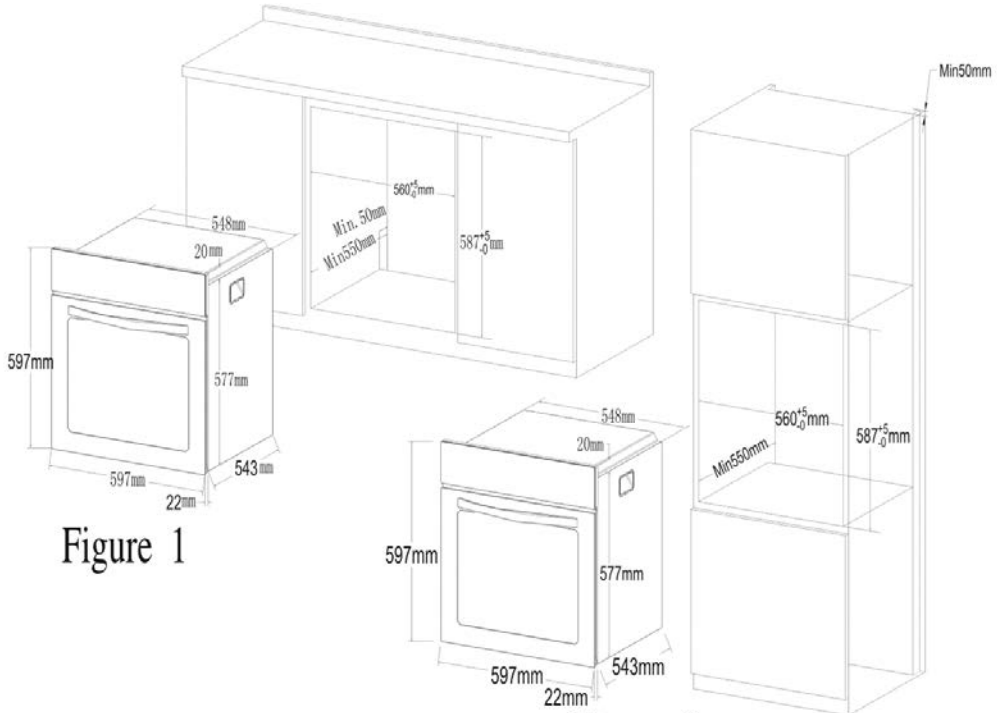


Figure 1

Figure 2

HINWEIS

- ► Um eine entsprechende Belüftung sicherzustellen, muss die Rückwand des Schranks entfernt werden. Zwischen der Ofenrückwand und der Schrankrückwand muss eine Öffnung von mindestens 50 mm sein.
- ► Wenn der Backofen mit einer anderen Küchenserie kombiniert wird, müssen die Vorschriften eingehalten werden, die vom Hersteller der Küchenserie vorgegeben werden.
- ► Für einen normalen Betrieb des Backofens muss die richtige Schrankart verwendet werden.
- ► Schränke mit furnierten Oberflächen müssen mit einem Klebstoff verarbeitet sein, der Temperaturen von bis zu 120° C standhält.
- ► In Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften sollten nach der Installation des Backofens keine elektrischen Teile berührt werden.

HINWEIS

Diese Haushaltsgeräte müssen mit der passenden Spannung und Frequenz (220 - 240 V AC, 50 Hz) versorgt und an einen einzelnen, ordnungsgemäß geerdeten Endstromkreis angeschlossen werden, der durch einen Schutzschalter geschützt ist. (Die Stromstärke muss für das Fabrikat passen, das auf dem Rahmen des Backofens genannt ist).

4.2 Gefahr von Stromschlägen

HINWEIS

- ► Für dieses Haushaltsgerät ist eine Erdung erforderlich.
- ► Schließen Sie dieses Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn es dauerhaft geerdet ist.
- ► Trennen Sie die Verteilerdose vom Stromnetz, bevor Sie den Elektroanschluss durchführen.
- ► Das Gerät muss an ein geerdetes, metallisches, dauerhaftes Verkabelungssystem angeschlossen werden, oder ein Erdungsanschluss muss an die Erdungsverbindung oder die Kabelführung am Gerät angeschlossen werden.
- ► Das Stromkabel sollte die Blechplatten des Elektrobackofens nicht berühren. Wenn sie sich berühren, besteht die Gefahr, dass die Metallplatten des Ofens durch

die hohen Temperaturen die Beschichtung des Stromkabels zerstören.

► Verwenden Sie keine Gasleitung, um das Gerät zu erden.

4.3 Sicherheitseinrichtungen

4.3.1 Warnhinweise am Gerät

⚠VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

An der hinteren oberen Gehäuseseite befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

► Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!

► Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4.4 Ofenfunktionen

	UMLUFTOFEN: Diese Garmethode verwendet das runde Heizelement, wobei die Hitze durch das Gebläse verteilt wird. Das führt zu einem schnelleren und wirtschaftlicheren Garungsvorgang. Im Umluftofen können verschiedene Gerichte gleichzeitig in unterschiedlichen Einschubleisten gegart werden, was eine Geruchs- und Geschmacksübertragung von einer Speise auf die andere verhindert.
	HERKÖMMLICHER OFEN (Ober- und Unterhitze): Diese Garmethode sorgt für das traditionelle Garen mit Hitze aus dem Ober- und Unter-Heizelement. Diese Funktion eignet sich zum Braten/Schmoren und zum Backen auf nur einer Einschubleiste.
	OBER-/UNTERHITZE UND UMLUFT: Diese Garmethode sorgt für das traditionelle Garen mit Hitze aus dem Ober- und Unter-Heizelement und gleichzeitig per Umluft. Diese Funktion eignet sich zum Braten/Schmoren und Backen.
	OBERHITZE: Diese Garmethode verwendet die inneren Abschnitte des Oberhitze-Elements, die die Hitze nach unten auf die Speisen richten. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Schinkenstücken, Toast, Fleisch usw.
	HALBGRILL-FUNKION: Diese Garmethode verwendet die inneren Abschnitte des Oberhitze-Elements, die die Hitze nach unten auf die Speisen richten. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Schinkenstücken, Toast, Fleisch usw.
	UMLUFT UND HALBGRILL: Diese Methode nutzt die inneren Abschnitte des Oberhitze-Elements sowie das Umluftgebläse, das für eine schnelle Verteilung der Hitze sorgt. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Schinkenstücken, Toast, Fleisch usw.
	GRILL: Diese Garmethode verwendet das Oberhitze-Element, das die Hitze nach unten auf die Speisen richtet. Ideal, wenn eine zusätzliche Garung für die Oberfläche der zubereiteten Speisen nötig ist.

	UMLUFT UND GRILL: Diese Garmethode nutzt das Oberhitze-Element sowie das Umluftgebläse, das für eine schnelle Verteilung der Hitze sorgt. Diese Funktion ist geeignet, wenn ein schnelles Bräunen und ein „Versiegeln“ der Säfte erforderlich ist, wie bei Steaks, Hamburgern, einigen Gemüsesorten usw.
	UNTERHITZE: Diese Garmethode verwendet das Unterhitze-Element, das die Hitze nach oben auf die Speisen richtet. Ideal, wenn eine zusätzliche Garung für die Unterseite der zubereiteten Speisen nötig ist.
	UMLUFT UND UNTERHITZE: Diese Garmethode nutzt das Unterhitze-Element sowie das Umluftgebläse, das für eine schnelle Verteilung der Hitze sorgt. Diese Funktion eignet sich für das Sterilisieren und Konservieren von Konservengläsern.
	UMLUFTOFEN UND OBERHITZE: Diese Garmethode nutzt das Oberhitze-Element sowie das runde Heizelement zusammen mit dem Umluftgebläse, das für eine schnelle Verteilung der Hitze sorgt. Der Umluftofen ermöglicht das gleichzeitige Garen auf verschiedenen Einschubleisten. Diese Funktion ist geeignet, wenn eine schnelle Bräunung erforderlich ist.
	AUFTAU-FUNKION: Das Gebläse läuft ohne Hitze, um die Auftauzeit von Tiefkühlgerichten zu verringern. Die für das Auftauen der Speisen erforderliche Zeit hängt von der Raumtemperatur, der Menge und der Art der Lebensmittel ab. Überprüfen Sie immer die Auftau-Hinweise auf der Lebensmittelverpackung.

4.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

5.1 Einstellen der Uhr

- *Halten Sie* *3 Sekunden lang gedrückt, die Stunden-Anzeige blinkt daraufhin. Drücken Sie auf* *oder* *um die richtige Stunde für die Uhrzeit einzustellen. Wenn Sie das Symbol 3 Sekunden gedrückt halten, laufen die Stundenangaben schnell vorwärts oder rückwärts (von 0 bis 23). Nach weiteren 3 Sekunden Drücken blinkt die Minutenanzeige. Drücken Sie auf* *oder* *, um die richtige Minute für die Uhrzeit einzustellen. Bei längerem Drücken für 3 Sekunden laufen die Minutenangaben schnell vorwärts oder rückwärts (von 00 bis 59).Innerhalb von 3 Sekunden ohne weitere Einstellung wird die neue Uhrzeit automatisch bestätigt und hört auf zu blinken. Damit ist die Uhr eingestellt.*
- Wenn die Uhrzeit neu eingestellt wird, werden die Funktionen des programmierten und zeitversetzten Bratens oder Schmorens abgebrochen.

5.2 Auswahl der Funktionseinstellung

- Berühren Sie dann drücken Sie oder wählen Sie dann die gewünschte Funktion:

  oder gegen den Uhrzeigersinn

  Wenn Sie eine Funktion ausgewählt haben, blinkt das

Symbol für die Funktion und die Temperaturanzeige des Kochbereichs zeigt die eingestellte Temperatur an. Jetzt können Sie mit oder die gewünschte Temperatur.

- einstellen (oder zur Schnelleinstellung oder 3 Sekunden lang gedrückt halten). Die Temperatur kann im Bereich von 40 °C – 250 °C gewählt werden. Drücken Sie auf , der Ofen wird jetzt aufgeheizt. Durch erneutes Drücken kann die Brat-/Schmorfunktion eingestellt werden.

HINWEIS

Erst nach der Auswahl der entsprechenden Funktion kann die programmierte oder zeitversetzte Brat-/Schmorfunktion eingestellt werden.

5.2.1 Schnellstart

Berühren Sie , dann drücken Sie oder (oder halten Sie oder 3 Sekunden lang für die Schnell-Auswahl gedrückt) , wählen Sie Funktion:

oder gegen den Uhrzeigersinn .

Wenn Sie eine Funktion ausgewählt haben, blinkt das Symbol für die Funktion. Drücken Sie nun auf . Der Ofen wird jetzt bis auf die voreingestellte Temperatur der Funktion aufgeheizt. Dabei können Sie die Temperatur jederzeit über die oder anpassen. Der folgenden Liste können Sie entnehmen, welche Funktionen über voreingestellte Temperaturen verfügen:

Funktionen mit voreingestellten Temperaturen:

	HERKÖMMLICHER OFEN (Ober- und Unterhitze): 250 °C voreingestellt
	OBER-/UNTERHITZE UND UMLUFT: 210 °C voreingestellt
	OBERHITZE: 250 °C voreingestellt
	HALBGRILL-FUNKION: 250 °C voreingestellt
	GRILL: 180 °C voreingestellt
	UMLUFT UND GRILL: 140 °C voreingestellt
	UNTERHITZE: 250 °C voreingestellt
	AUFTAU-FUNKION: 100 °C voreingestellt

Bei folgenden Funktionen können Sie den Schnellstart nutzen, müssen aber hier die gewünschte Temperatur selbst einstellen:

	UMLUFTOFEN: keine voreingestellte Temperatur
	UMLUFT UND HALBGRILL: keine voreingestellte Temperatur
	UMLUFT UND UNTERHITZE: keine voreingestellte Temperatur
	UMLUFTOFEN UND OBERHITZE: keine voreingestellte Temperatur

5.2.2 Einstellen der Timer-Garfunktion

- Drücken Sie einmal auf . Die Stundenanzeige blinkt und das Symbol →| wird unten vor der Uhrzeit angezeigt. Wählen Sie die gewünschte Anzahl Stunden aus. Warten Sie drei Sekunden und die Minutenanzeige blinkt, wählen Sie die gewünschte Anzahl Minuten aus.

HINWEIS

Wenn die Uhrzeit neu eingestellt wird, werden die Funktionen des programmierten und zeitversetzten Bratens oder Schmorens abgebrochen.

5.2.3 Einstellen der zeitverzögerten Garfunktion

- Nachdem die Timer-Garfunktion eingestellt ist, drücken Sie zweimal kurz hintereinander auf . Nun können Sie die Gar-Endzeit eingestellen und das Symbol |→ wird oben vor der Uhrzeit angezeigt.
- Die Einstellungen erfolgen ebenso wie in der Anleitung für die Uhrzeit beschrieben. Da die Anzeige des Alarm-Countdowns Vorrang hat, wird bei eingestelltem Alarm die Countdown-Anzeige des Alarms zuerst angezeigt. Durch Druck auf das Uhr-Symbol werden der Timer-Countdown oder die Endzeit mit Zeitverzögerung angezeigt.
- Wenn die eingestellte Zeitverzögerung erreicht ist, wird das Symbol |→ ausgeblendet, das Symbol →| erscheint und der Countdown der programmierten Garzeit wird angezeigt. Der Ofen läuft in der eingestellten Funktion und in der programmierten Gardauer.
- In diesem Modus müssen Dauer und Endzeit wie folgt eingestellt werden:
- **Anfangszeit = Endzeit – eingestellte Zeit**
- Beispiel: Jetzt ist es 7:00, die eingestellte Zeit ist 1:20 Stunde, die Endzeit ist 11:20, was bedeutet, dass der Ofen eine Stunde und 20 Minuten von 10:00 bis 11:20 läuft.

HINWEIS

Wenn die Uhrzeit neu eingestellt wird, werden die Funktionen des programmierten und verzögerten Bratens oder Schmorens abgebrochen.

5.2.4 Einstellen des Alarms:

- Auf drücken “h“ (Stunden) wird angezeigt, drücken und die Stundenanzeige blinkt. Die Einstellungen erfolgen genauso wie für die Uhrzeit. Wenn der Alarm-Countdown abgelaufen ist, blinkt die Anzeige „0:00“ und der Alarmton summt zehnmal.

HINWEIS

Wenn der Alarm als Timer verwendet wird, beeinflusst der Timer die anderen Funktionen nicht, wenn er läuft und aufhört.

HINWEIS

Wenn Sie den Alarm eingestellt haben und erneut einmal auf drücken, wird dadurch die Alarm-Funktion deaktiviert.

5.2.5 Aktivieren der Sperrtaste:

- Drücken Sie auf , das Symbol wird angezeigt und das Drücken aller Felder bleibt ohne Wirkung. Drücken Sie erneut 3 Sekunden lang, um die Sperre aufzuheben. wird ausgeblendet und die anderen Touch-Felder sind wieder funktionsfähig.

5.2.6 Felder und :

- Stellt die Anzahl bei Stunden, Minuten und Temperatur ein. Durch einmaliges Drücken ändern Sie die Einheitenanzahl schrittweise. Bei längerem Drücken laufen die Zahlen schnell vor/zurück.

5.2.7 Feld :

- Bei einmaligem Drücken auf wird die Backofenbeleuchtung eingeschaltet, durch erneutes Drücken von wird sie wieder ausgeschaltet.

5.2.8 ° C/° F –Umstellung:

- Drücken Sie und gleichzeitig, um die Anzeige zwischen ° C und ° F umzuschalten.

5.2.9 Warmhalte-Funktion:

- Wenn der Ofen nicht eingeschaltet ist, drücken Sie auf das Symbol und der Standardmodus wird angestellt, drücken Sie das Symbol , um den Warmhalte-Modus zu starten. Die Standard-Temperatur beträgt 80 Grad, und das Warmhalte-Symbol leuchtet.

  Drücken Sie die Taste erneut, um den Warmhalte-Modus auszuschalten, und das Symbol erlischt.

5.2.10 Vorheiz-Funktion:

- Wenn der Ofen nicht eingeschaltet ist, drücken Sie auf das Symbol und der Standardmodus wird angestellt, drücken Sie das Symbol , um die Vorheiz-Funktion zu starten. Die Standard-Temperatur beträgt 180 Grad, und das Vorheiz-Symbol leuchtet. Wenn die Temperatur im Backofeninneren 180 Grad erreicht, wird der Modus automatisch beendet; dies kann auch durch erneutes

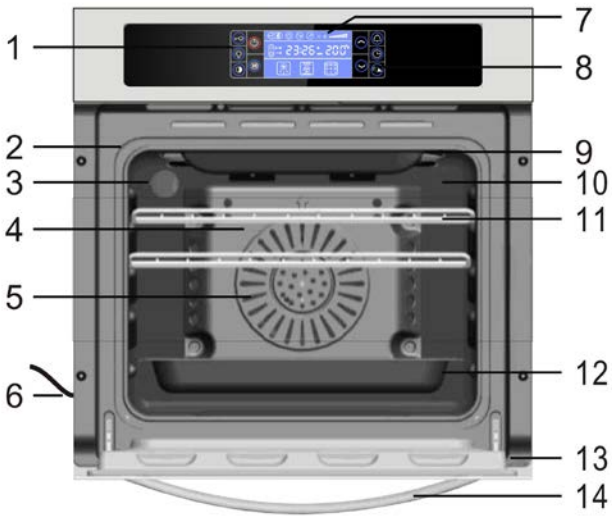
Drücken der Taste erfolgen, und das Symbol leuchtet nicht mehr. Achtung: Am Ende der Vorheiz-Funktion ertönt kein Alarm!

HINWEIS

Der Alarm E1 ist der Anzeige-Code für eine Unterbrechung oder einen Kurzschluss des Temperatursensors.

5.3 Ofen-Aufbau

1. Bedienblende
2. Dichtung
3. Ofenbeleuchtung
4. Heißluft-Heizelement
5. Heißluft-Gebläse
6. Stromkabel
7. Anzeige-Display
8. Touch-Felder
9. Inneres Oberhitze-Element
10. Äußeres Oberhitze-Element
11. Grillrost
12. Backblech
13. Türelement
14. Griffe der Ofentür



5.4 Einsetzen der Backbleche und Roste

- Um ein Backblech oder eine Rost herauszunehmen, ziehen Sie ihn zu sich hin, ziehen Sie das vordere Ende leicht nach oben und ziehen Sie ihn heraus.
- Um ein Blech oder einen Rost wieder einzusetzen, platzieren Sie das Ende des Blechs auf der Einschubleiste, heben Sie die Vorderkante an und schieben Sie es hinein.

  Innenausstattung mit Führungsschiene:

Innenausstattung ohne Führungsschiene:

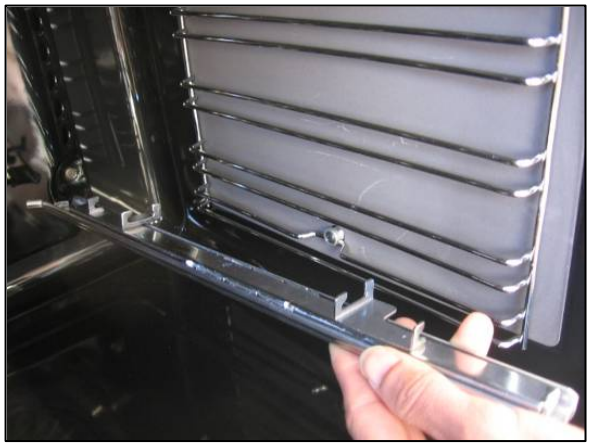
- Innenausstattung ohne Führungsschiene:

  Hier ist der Rost eingebaut.

Sie können den Rost entnehmen in dem Sie ihn vorziehen und leicht schräg nach oben entnehmen.

Einbau der Führungsschiene.

Halten Sie die Führungsschiene mit der Arretierung nach oben.



Wählen Sie die den passenden Einschub für die Führungsschiene aus. Drücken Sie die Führungsschiene wie abgebildet gegen den Einschub.

Befestigen Sie die Führungsschiene.

Eingebaute Führungsschienen.

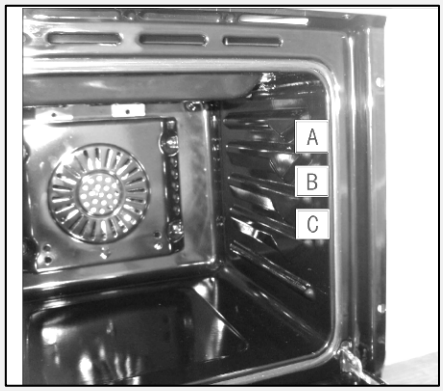
5.5 Einstellung des Backofens zum Backen oder Braten

- Wählen Sie die Funktion, die für das Bratgut erforderlich ist.
- Stellen Sie die entsprechende Temperatur ein, die für das Gericht benötigt wird.
- Wenn Sie zum Garen den Timer verwenden, stellen Sie bitte die entsprechende Zeit ein, die für das Gericht benötigt wird.
- Achten Sie darauf, zunächst die Mindestgarzeit einzustellen. Falls erforderlich, verlängern Sie die Zeit dann noch einmal.
- Nach abgeschlossenem Garvorgang drücken Sie auf das AUS-Symbol; der Backofen hört dann auf zu heizen. Bei einem mit dem Timer programmiertem Garvorgang stellt sich der Backofen nach Ablauf der Zeit automatisch ab.

HINWEIS

Um das Backofeninnere nach dem Koch- oder Bratvorgang abzukühlen, stellt sich automatisch das Kühlgebläse an und automatisch wieder aus. Das ist ein normaler Vorgang.

Lebensmittel-Art	Position 30”
Tiefkühlkuchen	B oder C (auf Kuchenblech)
flache Kekse	B
Torten	B
Kleingebäck, Muffins	B oder C
Brownies, dickere Kekse	B oder C
dickere Kekse, Cupcakes	B oder C
Schichtkuchen, Pasteten	B oder C
Eintöpfe	B oder C



Innen ohne Führungsschiene **Innen mit Führungsschiene**

5.6 Vorheizen und Positionierung der Backbleche

- Heizen Sie den Ofen vor, wenn es im Rezept empfohlen wird. Stellen Sie zum Vorheizen den Backofen auf die entsprechende Temperatur ein. Beim Backen von Kuchen, Keksen, Gebäck und Broten ist Vorheizen im Allgemeinen für ein gutes Backergebnis nötig. Die Vorheizzeit beträgt üblicherweise 10 Minuten.
- Die Backergebnisse sind besser, wenn die Backformen im Ofen so genau wie möglich zentriert werden. Backformen und Bleche sollten weder miteinander noch mit den Ofenwänden in Berührung sein. Wenn Sie zwei Einschubleisten verwenden müssen, stellen Sie die Formen etwas versetzt, so dass sie nicht direkt übereinander stehen.

5.7 Einstellung des Ofens zum Braten

- Legen Sie das Fleisch oder den Fisch auf das Gitter im Backblech.
- Wählen Sie die vorgeschlagene Einschubleiste in den Brat-Hinweisen.
- Wählen Sie das Programm, die Temperatur und die Zeit, die erforderlich sind.Der Backofen beginnt automatisch mit dem Garvorgang.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

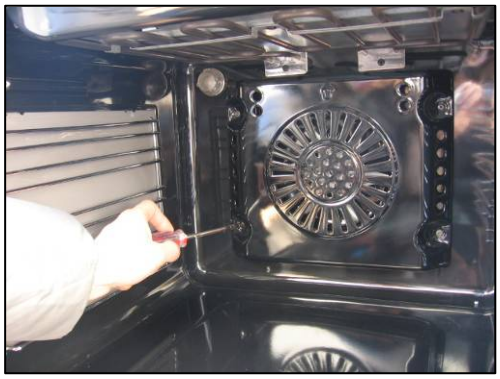
- ► Der Ofen muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltener Ofen wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ► Schalten Sie den Ofen vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- ► Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Entfernen des Klebebandes

- Um sicherzustellen, dass die Beschichtung des Produkts nicht beschädigt wird, ist die sicherste Methode, Klebebandrückstände von neuen Haushaltsgeräten zu entfernen, das Auftragen eines haushaltsüblichen Flüssigspülmittels, von Mineralöl oder Speiseöl.
- Abwischen und dann eine Gerätepolitur verwenden, um die Oberfläche gründlich zu reinigen und zu schützen.
- Reiben oder reinigen Sie die Türdichtung nicht – die Dichtung bietet nur geringen Abriebwiderstand.
- Wenn Sie feststellen, dass die Dichtung abgerieben, verschlissen oder beschädigt ist oder sich die Dichtung verzogen hat, wechseln Sie sie bitte aus.

6.3 Reinigung der Tür-Innenseite

- Verwenden Sie Wasser und Seife, um die beiden Seiten des Ofens und des Ofenbodens zu reinigen.
- Nehmen Sie die Gebläseabdeckung ab und reinigen Sie sie mit Wasser und Seife oder Reinigungsmittel.



Nehmen Sie die Gebläseabdeckung ab, indem Sie die Schrauben lösen.

Wischen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch ab.

6.3.1 Herausnehmen der Ofentür

- Öffnen Sie die Backofentür zunächst vollständig, legen Sie den Dornhebel am Scharnier, der sich unter der Tür befindet, vollständig um. Schließen Sie dann die Tür vollständig, um Scharnier und Hebel zu schließen. Heben Sie die Tür dann an zwei Seiten an und nehmen Sie sie heraus.

Öffnen Sie das Türscharnier.

Legen Sie den Hebel vorsichtig um.

Halten Sie die Türe schräg, wie abgebildet. Halten Sie die Tür dabei gut fest.

Entnehmen Sie vorsichtig die Tür.

Ausbau der Glasabdeckung:

Legen Sie die Fingerspitzen hinter die Glasabdeckung.

Heben Sie die Glasabdeckung wie abgebildet an.

Entnehmen Sie vorsichtig die Glasabdeckung.

Verfahren Sie bitte mit der innen liegenden Scheibe genauso: Heben Sie diese vorsichtig an.

6.3.2 Einsetzen der Ofentür

- Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge wie beim Herausnehmen vor. Setzen Sie die Tür zunächst mit beiden Seiten wieder ein, setzen Sie sie mit der Öffnung auf das Scharnier im Ofen auf, öffnen Sie die Tür dann vollständig, schließlich legen Sie den Hebel am Scharnier wieder um.

HINWEIS

Führen Sie das Herausnehmen und Einsetzen der Ofentür nach der Anleitung durch, um unnötige Probleme oder Verletzungen zu vermeiden.

6.4 Reinigung der Tür-Außenseite

HINWEIS

► Verwenden Sie Wasser und Seife, um die Oberseiten, Seiten und Vorderseite der Ofentür gründlich zu reinigen. Gut nachwischen. Sie können auch einen Glasreiniger verwenden, um das Glas auf der Außenseite der Tür zu reinigen. Lassen Sie kein Wasser in die Belüftungsöffnungen tropfen.

► Tropfen und Spritzer von Marinaden, Fruchtsäften, Tomatensaucen und säurehaltige Gießflüssigkeiten können Verfärbungen verursachen und sollten sofort aufgewischt werden. Wenn die Oberfläche abgekühlt ist, reinigen und mit Wasser nachwischen.

► Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuerpulver oder scharfe Scheuermittel für die Außenseite der Tür.

Wischen Sie das Glas mit einem feuchten Tuch ab

6.5 Reinigen der Heizelemente

- Reinigen Sie nicht die Back- oder Bratelemente. Verschmutzungen werden verbrannt, wenn die Elemente aufgeheizt sind.
- Reinigen Sie den Ofenboden mit warmem Seifenwasser.

6.6 Reinigung des Backblechs und des Rosts

- Nehmen Sie nach dem Braten das Backofenblech aus dem Ofen. Nehmen Sie das Gitter aus dem Blech. Gießen Sie das Bratfett aus dem Blech vorsichtig in einen entsprechenden Behälter. Reinigen und spülen Sie das Backblech und das Gitter in heißem Wasser mit einem seifenhaltigen Putzschwamm oder Scheuerschwamm.
- Wenn Lebensmittel eingebrannt sind, bespritzen Sie das Gitter mit Spülmittel, wenn es noch heiß ist, und decken Sie es mit nassen Papiertüchern oder einem Spültuch ab. Eingebrannte Reste im Backblech lassen sich durch Einweichen entfernen. Lagern Sie verschmutzte Bleche und Roste nicht in der Nähe des Ofens.

6.7 Reinigen der Bedienblende

- Es ist sinnvoll, die Bedienblende nach jeder Benutzung abzuwischen. Reinigen Sie sie mit einem trockenen, weichen Tuch. Benutzen Sie keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel, Kunststoff-Scheuerschwämme oder Ofenreiniger für die Bedienblende, diese würden die Beschichtung beschädigen.

6.8 Ofen-Beleuchtung

HINWEIS

Die Glasabdeckung (bei einigen Modellen) sollte nur in abgekühltem Zustand abgenommen werden. Das Tragen von Latexhandschuhen kann für mehr Griffsicherheit sorgen.

- Bevor Sie die Glühbirne ersetzen, trennen Sie den Ofen am Hauptschalter oder Schutzschalter vom Strom. Lassen Sie die Glühbirne vor dem Ersetzen vollständig auskühlen. Zu Ihrer eigenen Sicherheit berühren Sie keine heiße Glühbirne mit einem feuchten Tuch. Falls Sie das tun, zerplatzt die Glühbirne.
- Zum Herausnehmen gehen Sie bitte wie folgt vor: Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn um eine Vierteldrehung, bis die Führungs-Tabs der Glasabdeckung aus den Vertiefungen der Fassung gezogen werden können. Nehmen Sie die Glühbirne heraus.
- Zum Ersetzen gehen Sie bitte wie folgt vor: Setzen Sie eine neue 25-Watt-Geräteglühbirne ein. Positionieren Sie die Führungs-Tabs der Glasabdeckung in den Vertiefungen der Fassung. Drehen Sie das Glas um eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn.

  Wechsel der Geräteglühbirne.

  Drehen Sie die Geräteglühbirne wie abgebildet gegen den Uhrzeigersinn und entnehmen Sie die Glühbirne.

HINWEIS

Eine 25-Watt-Gerätelampe ist kleiner als eine haushaltsübliche 25-Watt-Standardglühbirne.

Die Abdeckungen einsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.

Die Stromversorgung für den Ofen wieder einschalten.

Für eine bessere Beleuchtung im Ofeninneren die Glasabdeckung regelmäßig mit einem feuchten Tuch reinigen. Dies sollte erfolgen, wenn der Backofen völlig kalt ist.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

- ► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ► Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungen

Speisen garen oder braten nicht richtig.	
Die Ofensteuerung wurde falsch eingestellt.	Siehe Abschnitt Benutzung des Ofens.
Speisen braten nicht richtig.	
Die falsche Einschubleiste wurde gewählt oder der Rost ist nicht gerade.	Siehe Abschnitt Benutzung des Ofens.
Das falsche Kochgeschirr oder Kochgeschirr in der falschen Größe wurde verwendet.	Siehe Abschnitt Benutzung des Ofens.
Die falsche Einschubleiste wurde benutzt.	Siehe Abschnitt Brat-Hinweise.
Lebensmittel wurden in einer heißen Form gegart.	Verwenden Sie den Gitterrost, der mit Ihrem Ofen geliefert wurde. Achten Sie darauf, dass er kalt ist.
Kochgeschirr zum Braten nicht geeignet.	Verwenden Sie den Gitterrost, der mit Ihrem Ofen geliefert wurde.
In einigen Gebieten kann die Stromversorgung (Spannung) niedrig sein.	1) Bratelement 10 Minuten vorheizen. 2) Die maximale in den Brat-Hinweisen empfohlene Zeit braten.
Uhr und Timer funktionieren nicht.	
Eine Sicherung in Ihrem Haus kann herausgesprungen oder der Schutzschalter	Ersetzen Sie die Sicherung und stellen Sie den Schutzschalter wieder an.

umgelegt sein.	
Die Ofensteuerung wurde falsch eingestellt.	Sie Abschnitt Benutzung der Uhr und des Timers.
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.	
Die Glühbirne ist zu locker oder defekt.	Glühbirne festdrehen oder ersetzen.
Ofentemperatur ist zu heiß oder zu niedrig.	
Ofenthermostat muss eingestellt werden.	Kundendienst anrufen.
Der Ofen funktioniert nicht.	
Die Ofensteuerung wurde falsch eingestellt.	Siehe Abschnitt Benutzung des Ofens.
Das Anzeige-Display wird dunkel.	
Eine Sicherung in Ihrem Haus kann herausgesprungen oder der Schutzschalter umgelegt sein.	Ersetzen Sie die Sicherung und stellen Sie den Schutzschalter wieder ein.
Es gibt einen Totalausfall der Uhr.	Kundendienst anrufen.
Stromausfall.	
Stromausfall oder Stromstoß.	Zurücksetzen.
Starke Geruchsentwicklung	
Eine Geruchsentwicklung durch die Isolierung um die Ofeninnenseite ist bei den ersten Benutzungen des Ofens normal.	Das ist vorübergehend. Der neue Ofen sollte zwei Stunden lang bei hoher Temperatur geheizt werden.
Gebläsegeräusche	
Ein Kühlgebläse kann sich automatisch anstellen.	Das ist normal. Das Kühlgebläse stellt sich an, um die Innenteile abzukühlen.

VORSICHT

► Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	Backofen
Name	E0 27
Modell	OBE-60A12T
Artikel-Nr.	3112
Gerätemaße	597x597x540 mm
Netzspannung	220-240 V
Einbaumaße	560x587x550 mm
Verpackungsmaße	560x660x660 mm
Garraum	57 Liter
Nettogewicht	37,5 kg
Bruttogewicht	42,5 kg
Leistung	250 V AC, 3400 Watt 220 V AC, 2900 Watt
Energieeffizientklasse	A
Beleuchtung	1 St., 25 Watt

Original
Operating Manual

Built- In electric oven
EO 27

Item No.3112

11 Operating Manual

11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your oven will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the oven (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

⚠WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

12 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations.
Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- defrosting
- warming up
- cooking
- grilling
- reducing
- baking

foods and beverages. Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► Use the device exclusively for its intended use.

► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ► Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- ► Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided User's Manual.
- ► Don't attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a professional qualified technician.
- ► Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Make it easy reference.
- ► Before performing any service, disconnect the oven power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- ► Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, This could damage the oven, or cause severe personal injury.
- ► Be sure the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure.
- ► Never leave the oven door open when you are not watching the oven.
- ► Always keep combustible wall covering, curtains or drapes a safe distance from your oven.
- ► Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your oven.
- ► Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance from your oven.
- ► Do not store flammable materials in an oven.
- ► Items of interest to children should not be stored in cabinets above an oven; children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- ► Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the oven. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces or heating elements and may cause severe burns.

- ► Use only dry pot holders, moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- ► For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- ► Keep cleaning. Never leave jars or cans of fat drippings in or near your oven.
- ► Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off.
- ► A flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher
- ► Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- ► Stay away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and /or eyes.
- ► Do not heat unopened food container. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- ► Keep the oven vent unobstructed.
- ► Keep the oven free from grease buildup.
- ► Place the oven shelf in the desired position while the oven is cool. If shelves must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- ► When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer’s directions.
- ► Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- ► Potentially hot surfaces include oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, the edges of the window and metal trim parts above the door.
- ► Remember: the inside surface of the oven may be hot when the door is opened.
- ► Pulling out the shelf to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.

- ► Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- ► Do not use the oven for storage area. Items stored in an oven can ignite.
- ► Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- ► After broiling, always take the broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in the broiler pan can catch fire next time you use the pan.
- ► Clean only parts listed in this User's Manual.
- ► Do not use aluminum foil to line oven bottoms, except as suggested in this manual. Improper installation of aluminum foil may result in a risk.
- ► COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY: Cook meat and poultry thoroughly - meat to at least an internal temperature of 75°C (160°F)and poultry to at least an internal temperature of 85°C (180°F). Cooking to these temperatures usually protects against food borne illness.
- ► This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ► During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- ► Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid electric shock.
- ► Accessible parts may become hot during use, young children should be kept away.
- ► Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- ► A steam cleaner should not be used.
- ► Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ► Oven must be switched off before removing the guard and that, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- ► If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

12.3 Sources of danger

12.3.1 Dangers due to electrical power

GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

13 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

13.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

► Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.

13.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the oven is delivered with the following components:

- Oven
- Baking sheet
- Grating
- Operating Instructions

HINWEIS Please note

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.

► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

13.3 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance

with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

13.4 Setup

13.4.1 Important notes to the Installer

HINWEIS Please note

- ► Do not remove spacers (if equipped) on the side walls and/or on the back of the built-in oven. These spacers center the oven in the space provided. The oven must be centered to prevent excess heat build up that may result in heat damage or fire.
- ► Base must be capable of supporting 80kg.
- ► Read all installation instructions before installing the built-in oven.
- ► Remove all packing material from the oven compartments before connecting the electrical supply to the wall oven.
- ► Observe all governing codes and ordinances.
- ► Be sure to leave these instructions with the consumer.
- ► Oven door may be removed to facilitate installation.
- ► These ovens are not approved for stackable or side–by installation.
- ► Be sure your oven is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- ► This oven must be electrically grounded in accordance with local codes.
- ► Warning: stepping, leaning or sitting on the door of this oven can result in serious injuries and can also cause damage to the oven.
- ► Never use your oven for warming or heating the room. Prolonged use of the oven without adequate ventilation can be dangerous.
- ► **Warning:** the electrical power to the oven must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

13.4.2 Installing:

- Inspect the connection with the power source. Check and ensure a current of 16A from this power source. A special junction box must be provided and connected by a qualified person.
- You can switch off the power of the oven after installation for maintenance purposes. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring (in accordance with the wiring rules).
- Carpentry: Refer to figure 1 or 2 for the appliance dimensions to your oven, and the space necessary to install the oven. The oven support surface must be solid plywood or similar material, and the surface must be horizontal from side to side, left to right and front to rear.

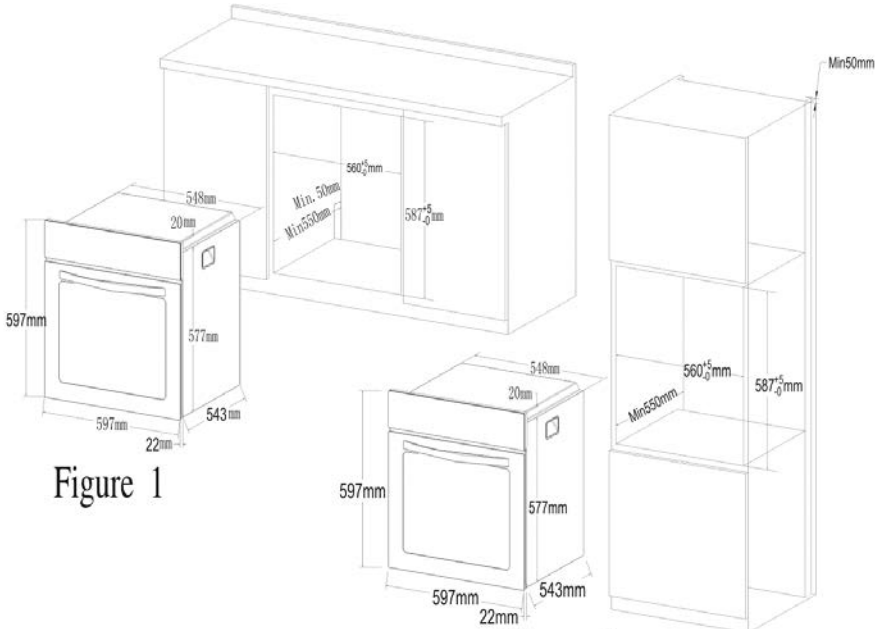


Figure 1

Figure 2

HINWEIS Please note

In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. There must be an aperture of at least 50 mm between the oven back and cabinet back.

If the oven is mixed with a different kitchen range, it must observe the rules which are provided by the manual of the kitchen range.

In order to get the oven operating normally, the type of cabinet must be correct.

Cabinet with a veneer exterior must be assembled with glue which can withstand temperature up to 120°C.

In accordance with the safe rules, after installation of the oven, it should not touch the electric parts.

13.5 Electrical requirements

- These appliances must be supplied with proper voltage and frequency (AC220-240V, 50Hz), and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker. (The voltage on the brand which located on the frame of oven.)

⚠WARNUNG Warning

Electrical ground is required on this appliance.

Do not connect to the electrical supply until appliance is permanently grounded.

Disconnect power to the junction box before making the electrical connection.

This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or a grounding connector should be connected to the grounding terminal or wire lead on the appliance.

Power supply line should avoid touching the crust sheet metal of the electric oven. When they touch each other the chances rise that the oven crust sheet metal will mangle the insulated layer of the power supply line due to the high temperatures.

Do not use a gas supply line for grounding the appliance.

14 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

14.1 Oven functions:

	FAN OVEN: This method of cooking uses the circular element while the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.
	CONVENTIONAL OVEN (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.
	CONVENTIONAL OVEN AND FAN: This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements in conjunction with the fan, This function is suitable for roasting and baking .
	HALF GRILL MODE: This method of cooking utilizes the inner sections of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.
	HALF GRILL MODE: This method of cooking utilizes the inner sections of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.
	FAN AND HALF GRILL: This method of cooking utilizes the inner sections of the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.
	GRILL MODE: This method of cooking utilises the top element, which directs heat downwards onto the food. Ideal when additional cooking is required for the surface of the food being cooked.
	FAN AND GRILL: This method of cooking utilizes the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.
	LOWER ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element, which heat upwards onto the food. Ideal when additional cooking is required for the bottom of the food being cooked.

	FAN AND LOWER ELEMENT: This method of cooking utilizes the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This
	function is suitable for sterilizing and preserving jars.
	FAN OVEN AND GRILL: This method of cooking utilizes the top element and the circular element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves; This function is suitable where quick browning is required.
	DEFROST MODE: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food. Always check food packaging for the defrosting instructions.

14.2 Oven controll using

14.2.1 Clock setting:

- Press for 3 seconds, show hour number hose glitter °C press or to adjust hour time,press 3 seconds continually, hour number go up or down quickly(from 0 to 23). after 3 seconds show minute number blinks °C press or adjust minute time, press 3 seconds continually, minute number go up or down quickly(from 00 to 59).If within 3 seconds without setting, clock will be automatically confirmed and stops blinking.Then clock setting is done.

HINWEIS Please note

When setting the clock, the functions of timing roast and delayed roast are canceled.

14.2.2 Choose function setting:

- Touch then press or (or touch) or for 3 seconds for quick choice) , choosing or

anticlockwise

.When chosen the functions the function icon blinks the temperature show zone shows temperature number at this moment, you can adjust the or to adjust the temperature number (or touch or for 3 seconds for quick setting). Temperature can be at the range of 40℃-250 ℃. Touch , heating starts. Touch again, can off heating roast function.

HINWEIS Please note

Only after choose stall mode, timer roasting function and delay roasting function can be set

14.2.3 Timer cooking function setting:

- Press for one time show“h”, → icon and hour number hose blinks。 The setting way as the same as CLOCK setting way. At this moment, entering timer roasting and it shows countdown of timer roasting. As the priority to display countdown of alarm, so at this moment, press one time to look at the count down of timing. When the time is up, the oven will turn off automatically.
- If it is set 01:20,meaning oven will turn off until 1 hour and 20 seconds later.

HINWEIS Please note

When setting the clock, the functions of timing roast and delayed roast are canceled.

14.2.4 Delayed cooking function setting:

- After timer cooking function is set, press again; or timer cooking function is set, press continually twice

for setting cooking end time, showing ↦ icon. The setting is the same way as provided in the CLOCK instructions. After setting cooking end time , it shows delayed end time. Due to priority to display countdown interface of alarm, so if setting alarm time, it have priority to display countdown interface of alarm. Then it will display timer or delayed end time.

- When delayed time arrive half, ↦ icon disappear, and ⇥ icon appear, and countdown of timer cooking. As setted mode, oven works, and work as timer cooking function.
- In this modus duration and stopping time must be set as follow:
- **Start time = Stop time – Set time**
- Example: Now it is 7:00,the set time is1:20,off time set is11 ; 20 °C meaning the oven should work for 1h and 20seconds from 10:00 to 11:20.

HINWEIS Please note

When setting the clock, the functions of timing roast and delayed roast are canceled.

14.2.5 Alarm setting:

- Touch show “h”, and hour number hose display. The setting way as the same as the instruction of CLOCK. At this moment, after alarm auto count down, until it blinks “0 : 00”, alarm buzzers for 10 times.

HINWEIS Please note

When using the alarm as timer °C the timer will not influence the other functions when it is working and stops.

When setting the alarm °C press one time again °C it means cancelling the alarm function.

14.2.6 Lock button:

- Touch , display , operate any keys is not effective. Touch again 3 seconds to unlock, not show , the other touching keys return using situation.

14.2.7 and button:

- Adjust the number of hour, minute and temperature. press one time a number, alter the unit. If pressing a long time, the number changes quickly.

14.2.8 button:

- Press one time, the light will bright in the oven, press again the light turns off.

14.2.9 ℃/℉ interchange:

Press and at the same time to change ° C/° F display

14.2.10 keep-warming mode:

- When the oven does not work, push the bottom ,and the default mode is set, push the bottom to start the keep-warming mode. The default temperature is 80 degree, and the keep-warming bottom is lighten. To push the buttom again to stop the keep-warming mode, and the buttom goes out.

14.2.11 pre-heating mode:

- When the oven does not work, push the bottom ,and the default mode is set, push the bottom to

start the preheating mode. The default temperature is 180 degree, and the preheating bottom is lighten. When the cavity reach 180 degree, the mode is stopped automatically

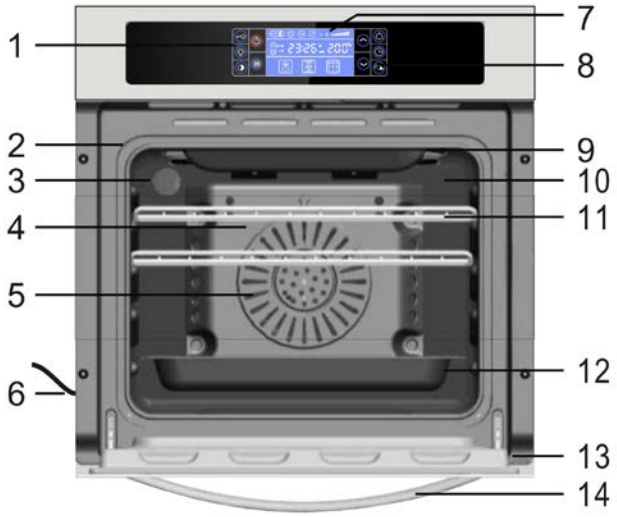
or to push the buttom again to stop the keep-warming mode, and the buttom goes out.

HINWEIS Please note

E1 alarm is temperature sensor open circuit or short-circuit failure's showing code

14.3 Oven Structure

15. Control panel
16. Gasket
17. Oven light
18. Convenction heating element
19. Convenction fan element
20. Supply cord
21. Display area
22. Touching set
23. Inside top heating element
24. Outside top heating element
25. Grill grid
26. Tray
27. Door element
28. Handles of oven door



15 Operation and Handing

15.1 Place the selves correctly on the supports

- To remove a shelf, pull it towards you, lift the front end up and pull it out.
- To replace a shelf, place the end of the shelf on the support, lift the front end up and push the shelf in.

Interior with slide way:

Internal fitting without guide rail:

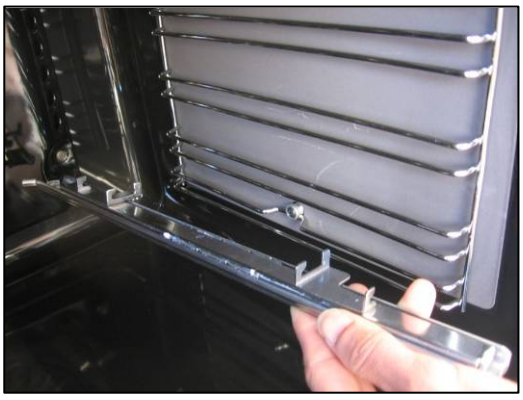
Interior without slide way:

Here the grille is installed.

You can remove the grille by pulling it forward and removing it upwards at a slight angle.

Installing the guide rail.

Hold the guide rail with the locking mechanism facing upwards.



Select the suitable slider for the guide rail. Press the guide rail as shown against the slider.

Attach the guide rail.

Installed guide rails.

15.1.1 Set the oven for baking or roasting

- Choose the function which the roasting food needs.
- Adjust the appropriate temperature to that which the food needs.
- If need of timer while cooking, please adjust to the appropriate time which the food needs.
- Assure the minimal cooking time of the food. If needed, prolong the time.

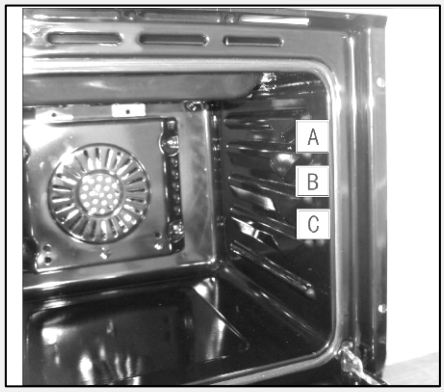
- When finish cooking touch OFFbottom, the oven will be finish heating; If the timer cooking, when time is up , the oven wi auto finish heating.

HINWEIS Please note

In order to cool down the inner parts after cooking or baking, cooling fan will turn on automatically, and turn off in auto style as well. It is the normal phenomena.

15.1.2 Grill Position

Type of food	position30 ”
Frozen pies	B or C (on cookie sheet)
Biscuits	B
Cream cakes	B
Refreshment, Muffins	B or C
Brownies, cookies	B or C



Interior without slide wa

Interior with slide way

Cookies, cupcakes	B or C
Layer cakes, pies	B or C
Casseroles	B or C

15.1.3 Preheating and Pan Placement

- Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. Preheating time usually 10 minutes.
- Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as exact as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two shelves, stagger the pans, so that one is not directly above the other.

15.1.4 How to set the Oven for Broiling

Food	Quantity and/ or thickness	Oven shelf position	Oven first side	Oven second side	comments
			time (min.)		
Ground beef,					
well done	0.45 kg (4 patties), 10 to 20 mm thick	C	10	7	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Beef steaks					Steaks less than 25mm thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare	25 mm thick 0.45 to 0.7 kg	C	6	5	
Medium		C	8	6	
Well done		C	12	11	
Rare	30 mm thick	C	10	7-8	
Medium		C	15	14-16	
Well done	50 to 60mm thick	C	25	20-25	
Chicken					
	1whole 0.8 to 1 kg, split lengthwise	A	35	10-15	Reduce time about 5 to 10 minutes per side for cut-up chicken. Brush each side with melted butter. Broil skin-side down

	.				first.
Lobster kernel					
	2-4 pcs, every weight 150-220 g	B	13-16	Do not turn back	Open the carapace of back. Wipe the thaw butter before broiling and half broiling
Fish fillets					
	6 to 12 mm thick	C	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Ham slices (precooked)					
	25 mm thick	B	8	8	Prolong time 5 to 10 minutes per side for 1.5 inch thick or home cured ham.
Pork chops, well done					
about 0.5kg	2 (12 mm thick)	C	10	10	Slash fat
	2 (25 mm thick),	B	13	13	
Lamb chops					
Rare	2 (25 mm thick), about 280 to 335g	C	10	9	Slash fat
Medium		C	12	10	
Well done		C	14	12	
	2 (35mm thick), about 0.5kg	B	16	12-14	

16 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

16.1 How to remove the packaging tap

- To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive left from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent, mineral oil or cooking oil.
- Wipe and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface.
- Do not rub or clean the gasket of the door----because the gasket has the poor ability to prevent abrasion.
- If you find the gasket has the abrasion, chafe or dilapidation, or the gasket is shift, please change it.

16.2 To clean the inside of the door

- Using soap and water to clean two sides of the oven and the bottom of the oven.
- Take out the ventilation cover and using the soap and water or detergent to clean.

Take out the ventilation cover by losen the screws

Wipe the surface with a soft towel.

16.3 Oven Door

- **To remove the oven door:** first open the oven door utmost, open the buckle of the hinges utmost, which locate below the door, then close the door to lock the hinge and buckle, at last

- handhold two sides of the door to lift, it can remove the oven door.
- **To install the oven door:** it is opposite with the remove sequence; first handhold two sides of the door, lock the hole of the hinge in the oven, then open the door utmost, at last close the buckle of the hinge.

HINWEIS Please note

Remove and install the oven door according to the manual, to avoid increase the difficulty or make the injury.

Disassemble the door according to the following figures:

Open the door hinge.

Carefully turn the lever.

Hold the doors at an angle as shown. Hold the doors very firmly while doing so.

Carefully remove the door.

Removing the glass cover:

Place your finger tips behind the glass cover.

Lift the glass cover as shown.

Carefully remove the glass cover.

Please proceed with the internally fitted pane in the same way: lift this carefully.

16.4 To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use the oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door

Wipe the glass with a damp cloth.

16.5 Oven heating elements

- Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.
- Clean oven bottom in warm soap-filled water.

16.6 Tray and Grid

- After broiling, remove the tray from the oven. Remove the grid from the tray. Carefully pour out the grease from the tray into a proper container. Wash and rinse the tray and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the tray will remove burned-on foods. Do not store a soiled tray and grid anywhere in the oven.

16.7 Control panel

- It is a good idea to wipe the control panel after each use. Clean it with dry soft cloth. Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleansers on the control panel-they will damage the finish.

16.8 Stainless steel surfaces (on some models)

- Do not use the stainless steel cleaners for it will scratch the surface. Use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.
- If food soil remains, try a general kitchen cleaner. For hard-to-clean soil, use a standard stainless steel cleaner. After cleaning, use a stainless steel polish. Follow the product instructions for cleaning the stainless steel surface.

16.9 Oven light bulb

HINWEIS Please note

The glass cover (on some models) should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.

- Before replacing the bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Let the bulb cool completely before removing it. For your safety, do not
- touch a hot bulb with a damp cloth. If you do, the bulb will break.

To remove:

- Turn the glass cover counterclockwise1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Remove the bulb.
- To replace:
- Put in a new 25-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise1/4 turn.

Changing the unit's light bulb.

Turn the light bulb anti-clockwise as shown and remove the light bulb.

HINWEIS Please note

A 25-watt appliance bulb is smaller than a standard 25-watt household bulb.

Install and tighten the cover clockwise.

Reconnect electrical power to the oven.

For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

17.1 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Food does not take or roast properly.	
Oven controls improperly set.	See the Using the oven section.
Food does not broil properly.	
Shelf position is incorrect or the shelf is not level.	See the Using the oven section.
Incorrect cookware or cookware of improper	See the Using the oven section.

size being used.	
Improper shelf position being used.	See the Broiling Guide.
Food being cooked in a hot pan.	Use the tray and grid that came with your oven. Make sure it is cool.
Cookware not suited for broiling.	Use the tray and grid that came with your oven.
In some areas the power (voltage) may be low.	3) Preheat the broil element for 10 minutes. 4) Broil for the longest period of time recommended in the Broiling Guide.
Clock and timer do not work.	
A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Oven controls improperly set.	See the Using the clock and timer section.
Oven light does not work.	
Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
Oven temperature too hot or too cool.	
Oven thermostat needs adjustment.	Call for service.
Oven will not work.	
Oven controls improperly set.	See the Using the oven section.

Display goes blank.	
A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
The clock is in the black-out made.	Call for service
Power outage.	
Power outage or surage.	Reset.
Strong odor	
An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporal. The new oven should burning two hours under high temperature.
Fan noise	
A cooling fan may automatically turn on.	This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts.

18 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20 Technical Data

Device	Electric Oven
Name	EO 27
Model	OBE-60A12T
Item No.:	3112
Figure size	597x597x540 mm
Electrical Source	220-240 V
Installment size	560x587x550 mm
Packing size	660x660x660 mm
Oven cubage	57 l
Net weight	37,5 kg
Gross weight	42,5 kg
Power	240 V AC, 3400 W 220 VAC, 2900 W
Energy grade	A
Oven light	1 pc, 25 W

Mode d'emploi original

Fournaise
EO 27

N°. d'art. 3112

21 Mode d´emploi

21.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre four vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.2 Informations relatives à ce manuel

La présente notice explicative est un élément constitutif du four (désigné ci-après par unité) et vous donne d'importants indices pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme aux dispositions et la maintenance de l'unité.

La notice explicative doit être disponible en permanence à proximité de l'unité. Elle doit être lue et utilisée par toute personne qui est chargée:

- De la mise en service,
- Du maniement,
- Du dépannage et/ou
- Du nettoyage.

Conservez la présente notice explicative et transmettez-la avec l'unité à son prochain propriétaire.

21.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

⚠WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

21.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

22 Sécurité

Vous acquérez dans le présent chapitre d'importantes recommandations de sécurité pour le maniement de l'unité. La présente unité est conforme aux dispositions prescrites de sécurité. Un usage non conforme peut cependant entraîner des dommages corporels et matériels.

22.1 Utilisation conforme aux dispositions

La présente unité est uniquement destinée à une utilisation domestique dans des locaux fermés pour

- Décongeler
- Faire chauffer
- Cuire à point
- Faire griller
- Réduire par ébullition
- Faire cuire

Des aliments et boissons. Une utilisation différente ou allant au-delà, sera considérée comme non conforme aux dispositions.

⚠WARNUNG Attention

Danger en raison d'une utilisation non conforme aux dispositions!

Dans le cas d'une utilisation non conforme aux dispositions et/ou dans le cas d'une exploitation différente, l'unité peut entraîner des risques.

► Utiliser l’unité exclusivement en conformité avec les dispositions.

► Respecter les manières de procéder décrites dans la présente notice explicative.

Une utilisation non conforme aux dispositions exclut tout droit de quelque nature que ce soit pour les dommages subis.

Seul l'exploitant encourt le risque.

22.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour un maniement sûr de l'unité, respectez les recommandations générales de sécurité suivantes:

- ► Contrôlez avant utilisation si l'unité n'a pas subi de dommages visibles à l'extérieur. Ne mettez pas en exploitation une unité endommagée.
- ► En cas de détérioration de la ligne de raccordement, une nouvelle ligne de raccordement doit être installée par un ouvrier qualifié autorisé.
- ► Des personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, mentales ou motrices ne sont pas en mesure d'exploiter l'unité de manière sûre, doivent utiliser l'unité uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- ► Autorisez l'utilisation de l'unité aux enfants, uniquement sous surveillance.
- ► Pendant le fonctionnement, ne pas laisser l'unité sans surveillance.
- ► N'actionnez pas le four lorsqu'il est vide. L'unité peut être endommagée.
- ► N'utilisez pas l'espace de cuisson pour du stockage. Lorsque le four n'est pas en service, ne laissez dans l'espace de cuisson aucun produit en papier, ustensile de cuisine ou aliment.
- ► Seul un personnel qualifié, formé par le fabricant, est autorisé à effectuer des réparations. L'utilisateur peut subir des dangers considérables en conséquence de réparations non conformes.
- ► Pendant la durée de la garantie, seul un service après-vente autorisé par le fabricant est en droit d'effectuer une réparation de l'unité, dans le cas contraire, en cas de dommages subséquents, la garantie ne confère plus aucun droit.
- ► Les composants défectueux doivent être uniquement remplacés par des pièces de rechange d'origine. Les exigences de sécurité ne sont garanties que sur ces pièces-là.

22.3 Sources de danger

22.3.1 Danger de brûlures

⚠WARNUNG Attention

Dans la présente unité, le produit de cuisson chauffé ainsi que la batterie de cuisine utilisée et également la surface de l'unité peuvent être très chauds.

Afin de ne pas vous brûler vous-même ni d'autres personnes, veuillez respecter les recommandations de sécurité suivantes:

- ► Utilisez l'unité uniquement en conformité à la présente notice explicative aux fins prévues à cet effet.
- ► Assurez-vous que, conformément à la notice explicative jointe à la livraison, votre unité est raccordée et mise à la terre de façon réglementaire par un technicien qualifié.
- ► Si ce n'est pas expressément recommandé dans la présente notice explicative, ne tentez pas de réparer vous-même votre four, ni de remplacer vous-même des pièces du four. Tous les autres travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués par un technicien professionnel qualifié.
- ► Demandez à l'installateur/ monteur de vous montrer où se trouve le disjoncteur de protection ou le coupe-circuit de sécurité. Prenez soin de le marquer de manière appropriée.
- ► Avant tous travaux d'entretien ou de réparation, mettez hors circuit l'alimentation électrique du four en désenclenchant le coupe-circuit de sécurité dans le coffret de fusibles ou mettez hors circuit le disjoncteur de protection.
- ► Ne permettez à personne de grimper sur la porte, de se placer dessus, ni de s'y suspendre. Ceci pourrait endommager le four ou entraîner de graves lésions corporelles.
- ► Veillez à ce que le four soit monté de manière sûre dans un coffret qui soit fixé à la structure de la maison.
- ► Lorsque vous laissez le four sans surveillance, ne laissez jamais la porte du four ouverte.
- ► Gardez les vêtements combustibles, les revêtements muraux, rideaux ou écrans supendus toujours suffisamment éloignés de votre four.
- ► Gardez les sèche-vaisselles, chiffons de cuisine, chiffons de four et autres textiles toujours à une distance sûre de votre four.

- ► Gardez les accessoires en bois et en matière synthétique ainsi que les aliments en conserve à une distance sûre du four.

- ► Ne stockez pas de matériaux combustibles dans le four.
- ► Des objets qui peuvent intéresser les enfants ne doivent pas être stockés dans des armoires de cuisine au-dessus du four; les enfants qui grimpent sur le four pour atteindre des objets pourraient se blesser sérieusement.
- ► Lorsque vous utilisez l'unité, ne portez jamais de vêtements très amples ou qui pendent. Agissez avec précaution lorsque tentez d'attraper des objets dans des rangements suspendus au-dessus du four. Un matériau combustible peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces brûlantes ou des éléments chauffants et il peut causer de graves brûlures.
- ► N'utilisez que des chiffons de four secs. Des chiffons de four mouillés ou humides utilisés sur des surfaces brûlantes peuvent entraîner des échaudures. Ne laissez pas les chiffons entrer en contact avec des éléments chauffants qui sont brûlants. N'utilisez pas d'essuie-mains ni d'autres textiles peu maniables.
- ► Pour votre propre sécurité, n'utilisez jamais l'unité pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- ► Veillez à conserver l'unité propre. Ne laissez dans votre four ou à proximité, aucun verre ni boîte de conserve avec de la graisse de cuisson.
- ► N'utilisez pas d'eau pour éteindre de l'huile brûlante. Ne soulevez jamais une batterie de cuisine brûlante. Eteignez le four.
- ► Une flamme dans le four peut être complètement étouffée par le fait de fermer la porte du four et d'éteindre le four ou en ce que l'on utilise un produit chimique sec à usages multiples ou un extincteur à mousse carbonique.
- ► Ne stockez ni n'utilisez aucun matériau inflammable, ni combustible ni autres gaz et liquides inflammables à proximité immédiate du présent appareil ménager ou d'autres appareils.
- ► En ouvrant la porte du four tenez-vous à distance du four. L'air ou la vapeur brûlante qui se dégagent peuvent occasionner des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

- ► Ne faites pas chauffer de récipient non ouvert contenant des aliments. Cela pourrait créer de la pression et entraîner l'éclatement du récipient et causer des lésions corporelles.
- ► Conservez libre et non bloquée la ventilation du four.
- ► Conservez le four exempt de dépôts de graisse.
- ► Tant que le four est encore froid, placez la tôle du four dans la position souhaitable. Quand les plaques ou grilles du four doivent être déplacées et que celles-ci ou le four sont brûlants, ne laissez pas des chiffons de four entrer en contact avec les éléments de chauffage.
- ► Lorsque vous utilisez dans le four une poche pour faire bouillir ou faire rôtir, veuillez respecter les instructions du fabricant.
- ► Ne touchez pas les éléments chauffants ni les surfaces internes du four. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour occasionner des brûlures, même lorsqu'elles ne sont pas rougies, mais ont une une couleur sombre. Pendant et après l'utilisation, ne touchez aucune partie intérieure du four et ne laissez aucun textile ni autre matériau inflammable entrer en contact avec celle-ci; au préalable, laissez refroidir le four suffisamment longtemps.
- ► Font partie des surfaces éventuellement brûlantes, les ouvertures d'aération du four, les surfaces situés à proximité des ouvertures, les fentes autour des portes du four, les arêtes de la fenêtre d'inspection et des bordures métalliques au-dessus de la porte.
- ► Pour mémoire: Les surfaces internes du four peuvent être brûlantes, lorsque la porte est ouverte.
- ► Le fait d'ôter la plaque ou la grille du four jusqu'au butoir est commode lorsqu'on soulève des plats lourds. C'est en outre une mesure de précaution contre les brûlures résultant du contact avec des surfaces brûlantes de la porte ou de la paroi du four.
- ► N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Des objets stockés dans un four peuvent s'enflammer.
- ► Lorsqu'il n'est pas utilisé, ne laissez dans le four aucun produit en papier, ustensile de cuisine, ou aliment.
- ► Après l'avoir utilisé pour rôtir ou griller, sortez toujours du four la poêle graisseuse et nettoyez-la. Les restes de graisse dans la poêle graisseuse peuvent s'enflammer lors de la prochaine utilisation de la poêle.
- ► Ne nettoyez que les parties indiquées dans la présente notice explicative.

- ► Faites cuire avec soin viandes et volailles – La viande doit chauffer à une température interne d'au moins 75° C et la volaille à une température interne d'au moins 85° C. Le fait de cuire à point à ces températures, protège en règle générale, des maladies causées par les aliments.

- ► Le présent four ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) qui ont des capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'ils ne soient surveillés ou guidés dans l'utilisation du four, de manière appropriée, par une personne responsable de leur sécurité.
- ► Pendant son utilisation l'unité devient brûlante. Il y a lieu de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

  Afin d'éviter une décharge électrique, avant de remplacer l'ampoule électrique de la lampe, assurez-vous que l'unité est hors service.
- ► Les parties facilement accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'exploitation, veuillez tenir à l'écart les petits enfants.
- ► Pour nettoyer le verre de la porte du four, n'utilisez pas de produit nettoyant corrosif, abrasif, ni de grattoir métallique acéré. Ils pourraient rayer la surface, ce qui pourrait provoquer un éclatement du verre.
- ► Il n'y a pas lieu d'utiliser un épurateur de vapeur.
- ► Les enfants doivent toujours être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le four.
- ► Avant d'ôter le couvercle de protection, le four doit être mis hors service et après le nettoyage, le couvercle de protection doit être replacé, conformément aux instructions.
- ► Lorsque le câble électrique est endommagé, il doit, afin d'éviter des risques de sécurité être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée comparable.

22.3.2 Danger en raison du courant électrique

⚠GEFAHR Danger

Danger de mort en raison du courant électrique!

Il y a danger de mort au contact de conduites ou composants sous tension!

Respectez les recommandations de sécurité suivantes afin d'éviter une mise en danger en raison du courant électrique:

- ► En cas de détérioration de la ligne de raccordement, un ouvrier qualifié autorisé par le fabricant doit installer une ligne de raccordement spéciale.
- ► N'actionnez pas la présente unité lorsque son câble ou sa prise électriques sont détériorés, lorsque l'unité ne fonctionne pas de façon réglementaire ou lorsqu'elle a été endommagée ou est tombée par terre. Lorsque le câble électrique est détérioré, il doit être remplacé par le fabricant ou son agence de réparation ou une personne qualifiée similaire, afin d’éviter les dangers.
- ► N'ouvrez en aucun cas le bâti de l'unité. Si des raccordements sous tension sont manipulés et que la structure électrique et mécanique en est modifiée, il y a danger de décharge électrique. Outre cela, des pannes de fonctionnement peuvent se produire sur l'unité.

23 Mise en service

Vous trouverez dans le présent chapitre des indications importantes pour la mise en service de l'unité. Respectez ces indications afin d'éviter les dangers et les dégâts.

23.1 Recommandations de sécurité

⚠WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'unité, des dommages corporels et matériels peuvent survenir!

Respectez les recommandations de sécurité suivantes afin d'éviter les dangers:

► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a danger d'asphyxie.

► En raison du poids élevé de l'unité, il est recommandé que le transport ainsi que le déballage et la mise en place soient effectués par deux personnes.

23.2 Etendue de la fourniture et inspection de transport

Le four à installer est livré en standard avec les composants suivants:

- Four à installer
- Plaque de four
- Grille du gril
- Rallonges télescopiques (2 jeux)
- Notice explicative

HINWEIS Remarque

► Examinez la livraison relativement à son intégralité et à des dégâts visibles.

► En cas de livraison incomplète ou de dégâts dus à un emballage défectueux ou au transport, signalez-le immédiatement au transporteur, à l'assurance et au fournisseur.

23.3 Déballage

Pour le déballage de l'unité, procédez de la manière suivante:

- Sortez l'unité du carton et éloignez le matériau d'emballage.
- Récupérez l'accessoire se trouvant dans l'espace de cuisson et éloignez le matériau d'emballage.

23.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garanti.

23.5 Exigences relatives au site d'implantation

Pour une exploitation sûre et sans défauts de l'unité, le site d'implantation doit satisfaire aux conditions préalables suivantes:

- L'unité doit être installée sur un support ferme, plat, horizontal et réfractaire avec une force portante suffisante pour supporter le four et le produit de cuisson le plus lourd dont la préparation est prévue dans le four.
- Sélectionnez le lieu d'implantation de telle sorte que des enfants ne puissent pas parvenir aux surfaces brûlantes de l'unité.
- Ne placez pas l'unité dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Pour fonctionner correctement, l'unité nécessite un appel d'air suffisant.
- Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de l'unité.
- La pose et le montage de la présente unité sur des sites d'implantation non stationnaires (par exemple des bateaux) doivent uniquement être effectués par des entreprises qualifiées/ des spécialistes assurant les conditions préalables pour une utilisation de l'unité conforme à la sécurité.

23.6 Raccordement électrique

Pour une exploitation sûre et sans défauts de l'unité, les indications suivantes doivent être respecteées lors du raccordement électrique:

- Avant de raccorder l'unité, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) de votre réseau électrique, à celles indiquées sur la plaque signalétique. Afin qu'aucun dégât ne survienne sur l'unité, ces caractéristiques doivent concorder. Dans le doute, interrogez votre ouvrier électricien qualifié.
- Vérifiez que le câble électrique est intact et qu'il n'est pas posé sous le four ou sur des surfaces brûlantes ou à bords tranchants.
- La sécurité électrique de l'unité est uniquement garantie lorsque celle-ci est raccordée à un système à conducteur de protection installé de façon réglementaire. L'utilisation d'une prise de courant sans fil de masse protecteur est interdite. Dans le doute faites vérifier l'installation de la maison par un ouvrier électricien qualifié.
  Le fabricant ne peut être rendu responsable des dégâts qui

- peuvent être causés par l'absence ou la rupture d'un fil de masse protecteur.

HINWEIS Remarque

Veiller à ce que votre four soit raccordé et mis à la terre de façon réglementaire par un monteur ou technicien de service qualifiés.

24 Assemblage et fonctionnement

Le présent chapitre vous fournit des indications importantes pour l'assemblage et le fonctionnement de l'unité.

HINWEIS Remarque

- ► Ne supprimez pas les brides d'écartement (au cas où il en aurait) sur les parois latérales et/ou sur la paroi arrière du four ayant été posé. Ces brides d'écartement centrent le four dans l'espace de montage existant. Le four doit être centré, afin d'éviter une accumulation excédentaire de chaleur, qui peut entraîner des dégâts dus à la chaleur et provoquer des incendies.
- ► Le soubassement doit comporter une force portante d'au moins 80 kg.
- ► Avant de raccorder le four ayant été posé, lisez en entier les instruction d'installation.
- ► Avant de raccorder au four l'alimentation électrique, ôtez de la zone du four tous les matériaux d'emballage.
- ► Respectez toutes les prescriptions et ordonnances en vigueur.
- ► Veillez à tranmettre ces instructions à l'utilisateur final.
- ► La porte du four peut être descellée afin d'en faciliter le montage.
- ► Il n'est pas autorisé de monter ces fours l'un sur l'autre ou côte à côte.
- ► Le présent four doit être mis à la terre conformément aux prescriptions localement en vigueur.
- ► Attention: Le fait de se tenir, s'appuyer ou s'assoir sur la porte du présent four peut entraîner de sérieuses lésions corporelles et outre cela peut endommager le four.

► N'utilisez jamais votre four pour réchauffer ou chauffer la pièce. Une utilisation prolongée du four sans aération appropriée peut être dangereuse.

► Au cours du raccordement des conduites, l'arrivée du courant au four doit être mise hors service. Le non-respect de cette consigne peut provoquer de graves lésions corporelles ou la mort.

24.1 Installation/ montage

Pour l'installation ou le montage de l'unité, veuillez procéder de la manière suivante:

- Contrôlez la liaison avec la source de courant. Vérifiez et garantissez une intensité de courant de 16 A à partir de cette source de courant. Une boîte de distribution spéciale doit être mise à disposition et raccordée par un personnel qualifié.
- Après l'installation, vous pouvez, aux fins d'entretien, mettre hors circuit l'arrivée du courant au four. La mise hors circuit peut être effectuée grâce à la fiche qui est accessible ou en incorporant à demeure un commutateur dans le câblage (conformément aux prescriptions de câblage).
- Ebénisterie: Vous trouverez aux figures 1 ou 2 les dimensions de votre unité-four et celles de l'emplacement, nécessaires toutes deux au montage du four. La surface qui supporte le four doit être en contre-plaqué massif ou en un matériau similaire, et cette surface doit être horizontale, sans inclinaison, d'un côté à l'autre, de gauche à droite, et de l'avant à l'arrière.

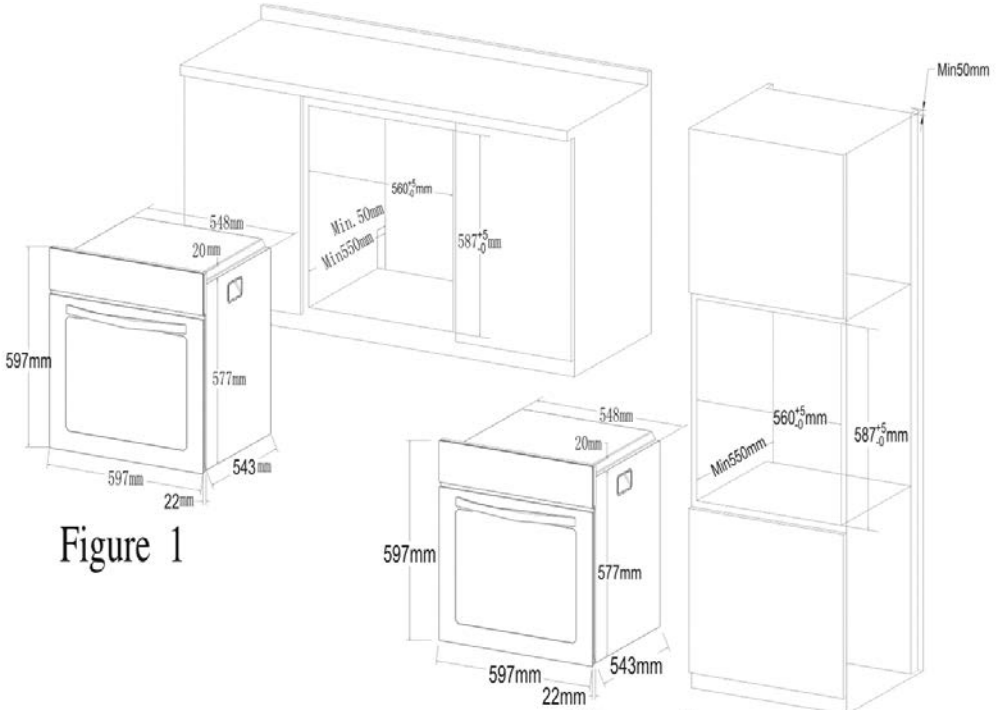


Figure 1

Figure 2

HINWEIS Remarque

- ► Afin d'assurer une ventilation appropriée, la paroi arrière de l'armoire doit être ôtée. Entre la paroi arrière du four et la paroi arrière de l'armoire, il doit y avoir une ouverture d'au moins 50 mm.
- ► Lorsque le four est combiné à une autre série de cuisines, les prescriptions prédéfinies par le fabricant de la série de cuisines doivent être respectées.
- ► Pour une exploitation normale du four, il y a lieu d'utiliser le type correct d'armoire.
- ► Les armoires comportant des surfaces plaquées doivent être traités avec une colle qui résiste à des températures pouvant atteindre 120° C.
- ► En conformité avec les prescriptions de sécurité, aucune pièce électrique ne doit être manipulée après l'installation du four.

HINWEIS Remarque

Ces appareils ménagers doivent être alimentés avec la tension et la fréquence correctes (220 - 240 V AC, 50 Hz) et être raccordés à un unique circuit terminal du bâtiment, mis à la terre de façon réglementaire, et protégé grâce à un disjoncteur de protection. (L'intensité du courant doit être adaptée au produit tel qu'indiqué sur le cadre du four).

24.2 Danger de chocs électriques

HINWEIS Remarque

- ► Cet appareil ménager nécessite une mise à la terre.
- ► Ne raccordez cette unité à l'alimentation en courant que si elle est mise à la terre de façon permanente.
- ► Avant d'effectuer le raccordement au secteur, coupez du réseau électrique la boîte de distribution.
- ► L'unité doit être raccordée à un système de câblage métallique permanent mis à la terre ou un raccordement de mise à la terre doit être raccordé à la liaison de mise à la terre ou le cheminement du câblage doit être raccordé à l'unité.
- ► Le câble électrique ne devrait pas toucher les plaques de tôle du four électrique. S'ils se touchent, il y a danger, en
- ► raison des températures élevées, que les plaques métalliques du four détruisent le revêtement du câble électrique.
- ► N'utilisez pas de conduite de gaz pour la mise à la terre de l'unité.

24.3 Installations de sécurité

24.3.1 Signalisations d'alarme sur l'unité

⚠VORSICHT Prudence

Danger surface brûlante!

Sur le côté arrière supérieur du bâti se trouve un avertissement de danger de surfaces brûlantes. L'unité peut devenir très chaude à la surface.

- ► Ne pas toucher la surface brûlante de l'unité. Danger de brûlures!
- ► Ne placez ni ne posez aucun objet sur l'unité.

	FOUR A AIR RECIRCULE: Cette méthode de cuisson utilise l'élément de chauffage rond, tandis que la chaleur est répartie à travers le ventilateur. Ceci conduit à un processus de cuisson plus rapide et plus économique. Dans le four à air recirculé, différents plats peuvent être cuits simultanément dans différentes bandes de tiroirs enfichables, ce qui évite une transmission de l'odeur et de la saveur d'un mets à un autre.
	FOUR ORDINAIRE (chauffage de voûte et chauffage de la sole): Cette métode de cuisson respecte la cuisson traditionelle à la chaleur à partir de l'élément de chauffage supérieur et inférieur. Cette fonction s'apparente au rôtissage/ braisage et à la cuisson sur une seule bande de tiroir enfichable.

	CHAUFFAGE DE VOUTE/ CHAUFFAGE DE LA SOLE ET AIR RECIRCULE: Cette méthode de cuisson respecte la cuisson traditionelle à la chaleur à partir de l'élément de chauffage supérieur et inférieur et simultanément par l'air recirculé . Cette fonction convient au rôtissage/ braisage et à la cuisson.
	CHAUFFAGE DE VOUTE: Cette métode de cuisson utilise les sections intérieures de l'élément de chauffage de voûte qui dirigent la chaleur vers en bas sur les mets. Cette fonction convient aux grillades de pièces de jambon, toasts, viande etc.
	FONCTION GRILL A MOITIE: Cette métode de cuisson utilise les sections internes de l'élément de chauffage de voûte qui dirigent la chaleur vers en bas sur les mets. Cette fonction convient aux grillades de pièces de jambon, toasts, viande etc.
	AIR RECIRCULE ET GRILL A MOITIE: Cette méthode utilise les sections internes de l'élément chauffage de voûte ainsi que le ventilateur d'air recirculé qui assure une distribution rapide de la chaleur. Cette fonction convient aux grillades de pièces de jambon, toasts, viande etc.
	GRILL: Cette métode de cuisson utilise l'élément chauffage de voûte qui dirige la chaleur vers en bas sur les mets. Idéal lorsqu'une cuisson supplémentaire est nécessaire pour la surface des mets préparés.
	AIR RECIRCULE ET GRILL: Cette métode de cuisson utilise l'élément de chauffage de voûte ainsi que le ventilateur d'air recirculé qui veille à une distribution rapide de la chaleur. Cette fonction est appropriée lorsqu'il est nécessaire de faire revenir un mets rapidement et d'effectuer un „serrage" des jus, comme pour les steaks, hamburgers, certaines sortes de légumes etc.
	CHAUFFAGE DE LA SOLE: Cette métode de cuisson utilise l'élément de chauffage de la sole qui dirige la chaleur vers le haut sur les mets. Idéal lorsqu'une cuisson supplémentaire est nécessaire pour la face inférieure des mets préparés.
	AIR RECIRCULE ET CHAUFFAGE DE LA SOLE: Cette métode de cuisson utilise l'élément de chauffage de la sole ainsi que le ventilateur d'air recirculé qui veille à une distribution rapide de la chaleur. Cette fonction convient à la stérilisation et à la conservation de bocaux à conserves.
	FOUR A AIR RECIRCULE ET CHAUFFAGE DE VOUTE: Cette métode de cuisson utilise l'élément chauffage de voûte ainsi que l'élément de chauffage rond en même temps que le ventilateur d'air recirculé qui veille à une distribution rapide de la chaleur. Le four à air recirculé permet la cuisson simultanée sur différentes bandes de tiroirs enfichables. Cette fonction est appropriée lorsqu'il est nécessaire de faire revenir un mets rapidement.
	FONCTION DE DECONGELATION: Le ventilateur fonctionne sans chaleur afin de réduire la durée de décongélation de mets surgelés. Le temps nécessaire à la décongélation des mets dépend de la température ambiante, de la quantité et de la nature des aliments. Vérifiez toujours les indications de décongélation sur l'emballage de l'aliment.

24.4 Plaque signalétique

La plaque signalétique avec les données de raccordement et les performances se trouve sur la face arrière de l'unité.

25 Maniement et exploitation

Vous trouverez dans le présent chapitre des indications importantes relativement au maniement de l'unité. Respectez ces indications afin d'éviter dangers et dégâts.

⚠WARNUNG Attention

► Afin de permettre une intervention rapide en cas de danger, ne pas laisser l'unité sans surveillance en cours d'exploitation.

25.1 Réglage de la minuterie

- *Pressez* *pendant 3 secondes, après quoi l'affichage des heures clignote. Pressez sur* *ou* *, afin de régler l'heure correcte sur la minuterie. Lorsque vous conservez la pression sur le symbole pendant 3 secondes, les indications d'heures défilent rapidement vers l'avant ou vers l'arrière (de 0 à 23). Après une pression additionnelle de 3 secondes, l'affichage des minutes clignote. Pressez sur* *ou* *, afin de régler la minute correcte sur la minuterie. En cas de pression prolongée, les indications des minutes défilent pendant 3 secondes rapidement vers l'avant ou vers l'arrière (de 00 à 59). Dans un délai de 3 secondes sans nouveau réglage, la nouvelle heure est automatiquement confirmée et cesse de clignoter. L'heure est alors réglée.*
- Lorsque l'heure est réglée à nouveau, les fonctions de rôtissage ou de braisage programmées et décalées dans le temps sont interrompues.

25.2 Sélection du réglage de la fonction

- Touchez , puis presses ou sélectionnez ensuite la fonction souhaitée:
  ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre

Lorsque vous avez sélectionné une fonction, le symbole de la fonction clignote et l'indicateur de température de la zone de cuisson indique la température préréglée. Maintenant, vous pouvez régler avec ou la température

- souhaitée (ou tenir pressé ou pendant 3 secondes pour un réglage rapide). La température peut être sélectionnée dans la zone de 40°-250°C. Pressez sur le four commence à chauffer.

25.2.1 Démarrage rapide

Touchez , puis presses ou (ou gardez la pression sur ou pendant 3 secondes pour une sélection rapide), sélectionnez ensuite la fonction souhaitée:

ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre

.

Lorsque vous avez sélectionné une fonction, le symbole de la fonction clignote.

Pressez maintenant sur . Le four commence à chauffer jusqu'à la température préréglée de la fonction. En outre, vous pouvez adapter la température à tout moment à partir de ou . De la liste suivante, à partir des températures préréglées, vous pouvez déduire de quelle fonction disposer:

Fonctions avec températures préréglées:

	FOUR ORDINAIRE (chauffage de voûte et chauffage de la sole): 250 °C préréglés
	CHAUFFAGE DE VOUTE/ CHAUFFAGE DE LA SOLE ET AIR RECIRCULE: 210 °C préréglés
	CHAUFFAGE DE VOUTE: 250 °C préréglés

	FONCTION GRILL A MOITIE: 250 °C préréglés
	GRILL: 180 °C préréglés
	AIR RECIRCULE ET GRILL: 140 °C préréglés
	CHAUFFAGE DE LA SOLE: 250 °C préréglés
	FONCTION DE DECONGELATION: 100 °C préréglés

Vous pouvez utiliser le démarrage rapide sur les fonctions suivantes, mais vous devez alors régler vous-même la température souhaitée:

	FOUR A AIR RECIRCULE: pas de température préréglée
	AIR RECIRCULE ET GRILL A MOITIE: pas de température préréglée
	AIR RECIRCULE UND CHAUFFAGE DE LA SOLE: pas de température préréglée
	FOUR A AIR RECIRCULE ET CHAUFFAGE DE VOUTE: pas de température préréglée

25.2.2 Réglage de la fonction cuisson de la minuterie

- Pressez une fois sur . L'affichage des heures clignote et le symbole ⟶| est affiché en bas devant l'heure. Sélectionnez le nombre d'heures souhaité. Attendez trois secondes et l'affichage des minutes clignote, sélectionnez le nombre de minutes souhaité.
- Le réglage s’effectue de la même manière que pour le réglage de l'heure.

- Le compte à rebours de la fonction d'alarme est affiché en priorité, il suffit de presser une fois sur pour que la durée restante de la minuterie soit affichée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'arrête automatiquement.
- Lorsque la minuterie est réglée sur 01:20, cela signifie que le four s'arrête une heure et 20 minutes plus tard.

HINWEIS Remarque

Lorsque l'heure est réglée à nouveau, les fonctions de rôtissage ou de braisage programmées et décalées dans le temps sont interrompues.

25.2.3 Réglage de la fonction cuisson décalée dans le temps

- Une fois que la fonction cuisson de la minuterie est réglée, pressez deux fois de suite brièvement sur . Maintenant vous pouvez régler le temps final de cuisson et le symbole ↦ est affiché en-haut devant l'heure.
- Les réglages sont effectués de la même manière que celle décrite dans la notice explicative concernant l'heure.. Lorsque l'alarme est réglée, étant donné que l'affichage du compte à rebours d'alarme a priorité, l'affichage du compte à rebours de l'alarme est affiché en premier. En pressant sur le symbole de minuterie, le compte à rebours de la minuterie ou le temps final avec décalage dans le temps est affiché.
- Lorsque le décalage dans le temps réglé est atteint, le symbole ↦ est supprimé, le symbole → apparaît et le compte à rebours du temps de cuisson programmé est affiché. Le four marche selon la fonction réglée et selon la durée programmée de cuisson.
- Dans ce mode, la durée et le temps final doivent être réglés de la manière suivante:
- **Temps de début = temps final – temps réglé**
- Exemple: Il est actuellement 7:00, le temps réglé est 1:20 heure, le temps final est 11:20, ce qui signifie que le four fonctionne une heure et 20 minutes de 10:00 à 11:20.

HINWEIS Remarque

Lorsque l'heure est réglée à nouveau, les fonctions de rôtissage ou de braisage programmées et décalées dans le temps sont interrompues.

25.2.4 Réglage de l'alarme:

- Presser sur “h“ (heures) est affiché, pressez sur et l'affichage des heures clignote. Les réglages ont lieu exactement comme pour l'heure. Lorsque le compte à rebours de l'alarme est écoulé, l'affichage „0:00“ clignote et le son de l'alarme résonne dix fois.

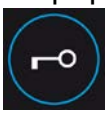
HINWEIS Remarque

Lorsque l'alarme est utilisée comme minuterie, elle n'influe pas sur les autres fonctions lorsqu'elle fonctionne et s'arrête.

HINWEIS Remarque

Lorsque vous avez réglé l'alarme et pressé une fois à nouveau sur , la fonction d'alarme est désactivée.

25.2.5 Activation de la touche de blocage:

- Pressez sur , le symbole est affiché et la pression sur quelque champ que ce soit demeure sans effet. Pressez à nouveau sur  pendant 3 secondes, afin de supprimer le blocage. est supprimé et les autres champs tactiles sont à nouveau opérationnels.

25.2.6 Champs et :

- Règle la quantité d'heures, de minutes ainsi que la température. En pressant une seule fois, vous modifiez progressivement le nombre des unités. En pressant plus longtemps, les chiffres défilent rapidement vers l'avant/ vers l'arrière.

25.2.7 Champ :

- En pressant une seule fois sur l'éclairage du four est enclenché, en pressant une fois de plus, il est à nouveau hors service.

25.2.8 Conversion ° C/° F:

- Pressez et simultanément, afin de commuter l'affichage entre ° C et ° F.

25.2.9 Fonction plaque chauffante:

- Lorsque le four n'est pas en service, pressez sur le symbole et le mode standard se met en marche, pressez sur le symbole , afin de démarrer le mode plaque chauffante. La température standard s'élève à 80 degrés et le symbole plaque chauffante s'allume. Pressez à nouveau sur la touche , afin d'arrêter le mode plaque chauffante, et le symbole s'éteint.

25.2.10 Fonction préchauffage:

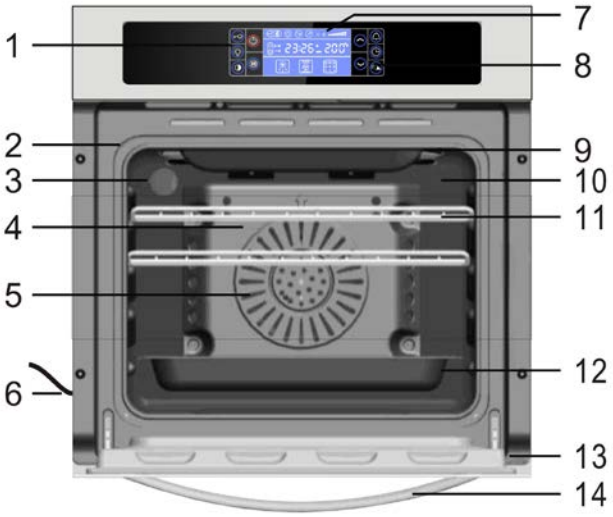
- Lorsque le four n'est pas en service, pressez sur le symbole et le mode standard se met en marche, pressez sur le symbole , afin de démarrer la fonction préchauffage. La température standard s'élève à 180 degrés, et le symbole de préchauffage s'éclaire. Lorsqu'à l'intérieur du four la température atteint 180 degrés, ce mode est automatiquement arrêté; ce qui peut également se produire

en pressant à nouveau sur la touche , et le symbole ne s'allume plus. Attention: A la fin de la fonction préchauffage aucune alarme ne retentit!

HINWEIS Remarque

L'alarme E1 est le code d'affichage d'une interruption ou d'un court-circuit du capteur de température.

25.3 Assemblage du four



29. Ecran de service
30. Joint
31. Eclairage du four
32. Air chaud-élément de chauffage
33. Ventilateur d'air chaud
34. Câble électrique
35. Affichage
36. Champs tactiles
37. Elément interne du chauffage de voûte
38. Element externe du chauffage de voûte
39. Grille du gril
40. Plaque du four
41. Elément de porte
42. Poignées de la porte du four

25.4 Insertion de la plaque de four et de la grille

- Pour extraire une plaque de four ou une grille, tirez-la vers vous, tirez légèrement l'extrémité antérieure vers le haut et sortez-la.
- Pour réintroduire une plaque ou une grille, placez l'extrémité de la plaque sur la bande du tiroir enfichable, soulevez le bord d'attaque et poussez celui-ci à l'intérieur.

- Installation intérieure avec glissière:

Equipement intérieur sans glissière de guidage.

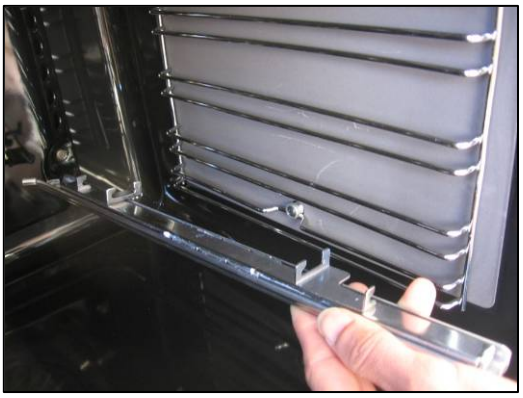
- Installation intérieure sans glissière:

  Voici où s’insère la grille.

Vous pouvez enlever la grille en la sortant et la retirant par le haut en la maintenant légèrement inclinée.

Montage de la glissière de guidage.

Maintenez la glissière de guidage taquet d’arrêt vers le haut.



Sélectionnez le tiroir requis pour la glissière de guidage. Pressez la glissière de guidage contre le tiroir comme indiqué.

Fixez la glissière de guidage.

Glissières de guidage montées.

25.5 Réglage du four pour la cuisson ou le rôtissage

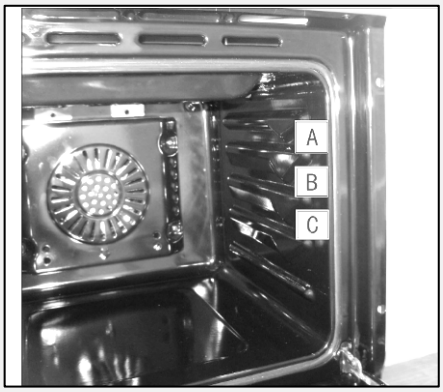
- Sélectionnez la fonction qui concerne l'aliment à rôtir.
- Réglez la température appropriée, nécessaire pour ce plat.
- Si vous utilisez la minuterie pour la cuisson, veuillez régler le temps correspondant nécessaire pour ce plat.
- Veillez à régler d'abord le temps minimal de cuisson. Si nécessaire, prolongez le temps ensuite encore une fois .
- Une fois le processus de cuisson achevé, pressez sur le symbole AUS [OUT]; le four s'arrête alors de chauffer. Au cours d'un processus de cuisson programmé avec la minuterie, le four s'arrête automatiquement une fois que le temps s'est écoulé.

HINWEIS Remarque

Pour refroidir l'intérieur du four après le processus de cuisson ou de rôtissage, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche et s'arrête à nouveau automatiquement. C'est un processus normal.

Type d'aliment	**Position 30”**
Gâteau congelé	B ou C (sur plaque gâteau)
Biscuits plats	B
Tartes	B
Petits gâteaux, Muffins	B ou C
Brownies, biscuits plus épais	B ou C
Biscuits plus épais, petits fours	B ou C
Mille-feuilles, vol-au-vents	B ou C
Ragouts	B ou C

Intérieur sans glissière



Intérieur avec glissière

25.6 Préchauffage et positionnement des plaques de four

- Si la recette le recommande, faites préchauffer le four. Pour le préchauffage, réglez le four sur la température indiquée. Pour la cuisson de gâteaux, biscuits, petits gâteaux et pains, le préchauffage est en général nécessaire pour un bon résultat de cuisson. Le temps de préchauffage s'élève habituellement à 10 minutes.
- Les résultats de cuisson sont meilleurs lorsque les moules à pâtisserie sont centrés dans le four aussi exactement que possible. Les moules à pâtisserie et plaques ne doivent entrer en contact ni entre eux, ni avec les parois du four. Si vous devez utiliser deux bandes de tiroirs enfichables, posez les moules un peu en quinconce, de sorte qu'ils ne se trouvent pas directement les uns sur les autres.

25.7 Réglage du four pour faire rôtir

- Posez la viande ou le poisson sur la grille dans la plaque de four.
- Sélectionnez la bande de tiroir enfichable proposée dans les indications de rôtissage.
- Sélectionnez le programme, la température et le temps qui sont nécessaires. Le four commence automatiquement le processus de cuisson.

26 Nettoyage et maintenance

Vous trouverez dans le présent chapitre des indications importantes pour le nettoyage et la maintenance de l'unité. Respectez ces indications afin d’éviter des dégâts à la suite d'un nettoyage erroné de l'unité et afin d'assurer son fonctionnement à l'abri des pannes.

26.1 Recommandations de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'unité, respectez les recommandations de sécurité suivantes:

► Le four doit être régulièrement nettoyé et les restes de produits de cuisson doivent en être ôtés. Un four qui n'est pas tenu propre agit défavorablement sur la durée de vie de l'unité et peut entraîner un état dangereux de l'unité ainsi qu'une infestation de champignons et bactéries.

► Avant le nettoyage, mettez le four hors circuit et ôtez la fiche de la prise murale.

► Après utilisation, l'espace de cuisson est chaud. Il y a danger de brûlures! Attendez jusqu'à ce que l'unité ait refroidi. Nettoyez l'espace de cuisson après utilisation, en attendant qu'il ait refroidi. Attendre trop longtemps complique inutilement le nettoyage et dans le cas extrême le rend impossible. Des encrassements trop épais peuvent éventuellement endommager l'unité.

► Lorsque de l'humidité pénètre dans l'unité, des composants électroniques peuvent être endommagés. Veillez à ce qu'aucun liquide, à travers les fentes d'aération, ne parvienne à l'intérieur de l'unité.

► N'utilisez aucun produit de nettoyage aggressif ni abrasif ni aucun solvant.

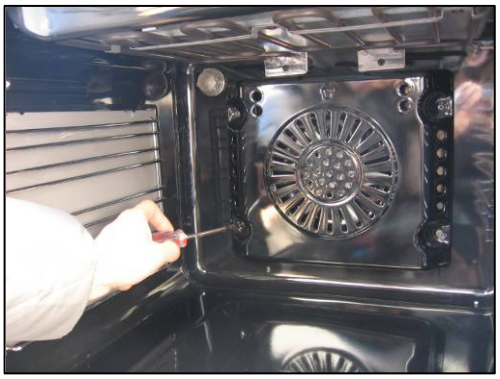
► Ne raclez pas avec des objets durs les encrassements tenaces.

26.2 Suppression du ruban adhésif

- La méthode la plus sûre pour s'assurer que le revêtement du produit ne soit pas endommagé est d'ôter les résidus de ruban adhésif des nouveaux appareils ménagers en appliquant un agent de rinçage liquide ordinaire, de l'huile minérale ou de l'huile de table.
- Il y a lieu d'essuyer et d'utiliser ensuite un verni pour polir les appareils afin de nettoyer et protéger avec soin la surface.
- Ne frottez ni ne nettoyez la garniture de porte – la garniture n'offre qu'une faible résistance à l'abrasion.
- Si vous constatez que la garniture est abrasée, usée ou endommagée ou que la garniture s'est déformée, veuillez la remplacer.

26.3 Nettoyage de la face interne de la porte

- Utilisez de l'eau et du savon pour le nettoyage des deux faces du four et du fond du four.
- Otez le revêtement du ventilateur et nettoyez-le avec de l'eau et du savon ou un produit de nettoyage.



Otez le revêtement du ventilateur en desserrant les vis.

Essuyez la surface avec un chiffon doux.

26.3.1 Oter la porte du four

- Ouvrez d'abord complètement la porte du four, enclenchez complètement le levier du mandrin sur la charnière qui se trouve sous la porte. Fermez ensuite la porte complètement afin de fermer la charnière et le levier. Soulevez ensuite la porte de deux côtés et sortez-la.

Ouvrez la charnière de la porte.

Rabattez le levier avec précaution.

Maintenez les portes inclinées comme indiqué. Maintenez fermement les portes.

Retirez la porte avec précaution.

Démontage du couvercle vitré :

Placez le bout des doigts derrière le couvercle vitré.

Soulevez le couvercle vitré comme indiqué.

Retirez le couvercle vitré avec précaution.

Veuillez procéder avec la vitre intérieure de la même manière : Soulevez-la avec précaution.

26.3.2 Insérer la porte du four

- Procédez à l'inverse de la procédure utilisée pour ôter la porte. Réinsérez la porte d'abord avec les deux côtés, posez-la dans le four avec l'ouverture sur la charnière, ouvrez ensuite la porte complètement, finalement, enclenchez à nouveau le levier sur la charnière.

HINWEIS Remarque

Effectuez l'enlèvement et l'insertion de la porte du four conformément à l'instruction afin d'éviter des problèmes ou lésions corporelles inutiles.

26.4 Nettoyage de la face externe de la porte

HINWEIS Remarque

► Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer avec soin les faces supérieures, les côtés et la face avant de la porte du four. Bien ressuyer. Pour nettoyer le verre de la face externe de la porte, vous pouvez également utiliser un produit de nettoyage de vitres. Veillez à ne pas laisser pénétrer de l'eau dans les ouvertures d'aération.

► Des gouttes et éclaboussures de marinades, jus de fruits, sauces tomate et liquides acides de congélation peuvent provoquer des décolorations et devraient être immédiatement essuyés. Lorsque la surface est refroidie, nettoyer celle-ci et la ressuyer avec de l'eau.

► Pour la face externe de la porte, n'utilisez pas de produit nettoyant de four, de poudre à récurrer, ni de produit abrasif corrosif.

Essuyez la vitre avec un chiffon humide.

26.5 Nettoyage des éléments chauffants

- Les éléments de cuisson et de rôtissage ne doivent pas être nettoyés. Les encrassements sont brûlés quand les éléments sont chauffés.
- Nettoyez le fond du four avec de l'eau chaude savonneuse.

26.6 Nettoyage de la plaque de four et de la grille

- Après le rôtissage, ôtez du four la plaque du four. Otez la grille de la plaque. Versez avec précaution dans un récipient approprié, la graisse de rôtissage provenant de la plaque. Nettoyez et lavez la plaque de four et la grille dans de l'eau chaude à l'aide d'une éponge de ravalement ou de frottage contenant du savon.
- Une fois que les aliments sont cuits, aspergez la grille tant qu'elle est encore chaude, avec un agent de rinçage et couvrez-la avec des mouchoirs de papier mouillés ou une lavette. Les restes brûlés de la plaque de four sont facilement ôtés après avoir été trempés. A proximité du four, n'entreposez ni plaques ni grilles encrassés.

26.7 Nettoyage de l'écran de service

- Après chaque utilisation, il est bon d'essuyer l'écran de service. Nettoyez-le avec un chiffon sec, souple. N'utilisez pour l'écran de service, ni produit abrasif, ni produit de nettoyage fort, ni éponges de frottage en matière synthétique, ni produit nettoyant de four, car ils endommageraient son revêtement.

26.8 Eclairage du four

HINWEIS Remarque

Le couvercle en verre (sur certains modèles) ne devrait être ôté que lorsqu'il est refroidi. Le fait de porter des gants de latex peut améliorer la sûreté de la prise.

- Avant de remplacer l'ampoule électrique, coupez le courant du four au commutateur principal ou au disjoncteur de protection. Avant de la remplacer, laissez complètement refroidir l'ampoule électrique. Pour votre propre sécurité, ne touchez pas une ampoule électrique brûlante avec un linge humide. Au cas où vous le feriez, l'ampoule électrique éclate.
- Pour la sortir, procédez de la manière suivante: Faites tourner le couvercle en verre d'un quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les

onglets de guidage du couvercle en verre puissent être tirés des renfoncements du châssis-support. Retirez l'ampoule électrique.

- Pour le remplacement, procédez de la manière suivante: Introduisez une ampoule électrique pour appareil, neuve, de 25 watts. Positionnez les onglets de guidage du couvercle en verre dans les renfoncements du châssis-support. Faites tourner le verre d'un d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.

Remplacez l’ampoule de l’appareil.

Dévissez l'ampoule de l’appareil comme indiqué dans le sens antihoraire et retirez l’ampoule.

HINWEIS Remarque

Une lampe pour appareil de 25 watts est plus petite qu’une ampoule électrique standard ordinaire de 25 watts.
Introduire les couvercles et serrer dans le sens des aiguilles d'une montre.
Rétablir l'alimentation en courant du four.
Nettoyer régulièrement le couvercle en verre avec un linge humide, pour obtenir un meilleur éclairage à l'intérieur du four. Ceci devrait être effectué lorsque le four est complètement froid.

27 Dépannage

Vous trouverez dans le présent chapitre des indications importantes pour la localisation des pannes et le dépannage. Respectez ces indications afin d'éviter les dangers et les dégats.

27.1 Recommandations de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

- ► Les réparations des équipements électriques ne doivent être effectuées que par des spécialistes qui sont formés par le fabricant.
- ► Des réparations non conformes peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur et des dommages sur l'appareil.

27.2 Pannes

Cuisson ou rôtissage incorrects des mets.	
La commande du four a été mal réglée.	Voir la section utilisation du four.
Rôtissage des mets incorrect.	
Une bande de tiroir enfichable erronée a été sélectionnée ou la grille n'est pas droite.	Voir la section utilisation du four.
On a utilisé une batterie de cuisine impropre ou une batterie de cuisine de taille erronée.	Voir la section utilisation du four.
On a utilisé un bande de tiroir enfichable erronée.	Voir la section indications de rôtissage.
L'aliment a été cuit sous forme brûlante.	Utilisez la grille de gril qui été livrée avec votre four. Veillez à ce qu'elle soit froide.
La batterie de cuisine n'est pas adaptée au rôtissage.	Utilisez la grille de gril qui a été livrée avec le four.
Dans certains domaines l'alimentation en courant (tension) peut être faible.	5) Préchauffer l'élément à rôtir pendant 10 minutes. 6) Faire rôtir pendant le temps maximum recommandé dans les indications de rôtissage.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas.	
Un circuit de sécurité peut avoir sauté dans votre maison ou le disjoncteur de protection a été enclenché.	Remplacez le fusible de sécurité et réenclenchez le disjoncteur de protection.

La commande du four a été mal réglée.	Voir la section utilisation de l'horloge et de la minuterie.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	
L'ampoule électrique est trop desserrée ou défectueuse.	Serrer fort ou remplacer l'ampoule électrique.
La température du four est trop chaude ou trop faible.	
Il y a lieu de régler le thermostat du four.	Appeler le service client.
Le four ne fonctionne pas.	
La commande du four a été réglée de façon erronée.	Voir la section utilisation du four.
L'écran d'affichage s'assombrit.	
Un coupe-circuit de sécurité peut avoir sauté dans votre maison ou le disjoncteur de protection a été enclenché.	Remplacez le fusible et réenclenchez le disjoncteur de protection.
L'horloge est totalement arrêtée.	Appeler le service client.
Absence de courant.	
Panne de courant ou choc de courant.	Remettre à zéro.
Fort développement d'odeur	
Un développement d'odeur dû à l'isolation autour de la face interne du four est normal lors des premières utilisations du four.	C'est temporaire. Le four neuf devrait être échauffé pendant deux heures à température élevée.
Bruits de ventilateur	
Un ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche automatiquement.	C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se met en marche afin de refroidir les pièces intérieures.

VORSICHT Prudence

► Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème avec les indications données ci-dessus, veuillez vous adresser au service client

28 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

29 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil.

30 Caractéristiques techniques

Appareil	Four
Appellation	EO 27
Modéle	OBE-60A12T
Numéro d’article	3112
Dimensions del’appareil	597x597x540 mm
Tension de réseau	220-240 V
Cotes d’implantation	560x587x550 mm
Dimensions emballage	560x660x660 mm
Poids net	37,5 kg
Poids brut	42,5 kg
Allimentation	250 V AC, 3400 W 220 V AC, 2900 W
Cote d’efficacité energétique	A
Éclairage	1

Manual de instrucciones original

Artículo Nº. 3112

31 Manual del usuario

31.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su aparato le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

31.2 Información acerca de este manual

Este manual de instrucciones es parte integrante del horno (en lo siguiente denominado el aparato) y contiene información importante sobre la puesta en servicio, la seguridad, la utilización correcta y el cuidado del aparato.

El manual de instrucciones deberá conservarse siempre cerca del aparato. Deberá ser leído por todas las personas relacionadas con

- la puesta en servicio
- el manejo
- la reparación de fallos y/o
- la limpieza

del aparato.

Guarde este manual de instrucciones, y si el aparato cambia de mano, entréguelo al nuevo propietario.

31.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

⚠GEFAHR Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

► *Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.*

⚠WARNUNG Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

► *Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.*

⚠VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► *Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.*

HINWEIS Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

31.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

31.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

31.6 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

32 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato.

Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

32.1 Utilización con los fines previstos

Este aparato ha sido concebido exclusivamente para uso doméstico en espacios cerrados para las siguientes aplicaciones:

- descongelar
- calentar
- asar
- asar a la parrilla
- confitar
- hornear

alimentos y bebidas. Cualquier utilización del aparato con otros fines será considerada como ajena a los fines previstos.

⚠WARNUNG Advertencia

¡Utilizar el aparato con otros fines que los previstos puede ser peligroso!

La utilización del aparato con fines ajenos a los previstos o para otras aplicaciones puede ser peligrosa.

► Utilice el aparato exclusivamente con los fines previstos.

► Observe el modo de empleo descrito en este manual de instrucciones.

Declinamos toda responsabilidad por los daños y perjuicios que pudieran resultar por un uso indebido del aparato.

Los riesgos correrán a cargo del usuario.

32.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ► Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- ► Las personas con discapacidad física, mental o motriz y sólo podrán utilizar el aparato bajo la supervisión o instrucción de una persona responsable.
- ► Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- ► La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- ► Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ► La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado.
- ► Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- ► No deben dejarse niños sin supervisión junto a la cocina. No deje jugar a los niños con el aparato.
- ► No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ► Para desconectar el aparato, no tire del cable de alimentación ni transporte el aparato arrastrando el cable.
- ► No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.

33 Posibles peligros

33.1 Riesgo de sufrir quemaduras

⚠WARNUNG Advertencia

Atención: Los alimentos así como los recipientes y las superficies del aparato pueden estar muy calientes.

Observe las siguientes normas de seguridad para evitar que usted o terceras personas sufran quemaduras:

- ► Utilice el aparato exclusivamente con los fines descritos en el presente manual de instrucciones.
- ► Asegúrese de que el aparato ha sido correctamente conectado a la línea eléctrica y a tierra por un técnico autorizado según las indicaciones de este manual de instrucciones.
- ► No intente jamás reparar por su cuenta el horno o reemplazar piezas del mismo, a menos que el manual de instrucciones no se lo haya recomendado explícitamente. Todos los demás trabajos de mantenimiento y reparación sólo deberán ser realizados por un técnico profesional debidamente autorizado.
- ► Recuerde al instalador / montador de indicarle dónde se encuentra el disyuntor de seguridad o los fusibles de protección de la línea. Márquelos para poder identificarlos rápidamente.
- ► Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o reparación, interrumpa la línea de alimentación del horno en el armario de fusibles, ya sea desenroscando el fusible o desconectando el disyuntor de seguridad.
- ► No permita que alguien se cuelgue de la puerta o se suba encima de la misma, ya que esto podría dañar el horno y provocar serias lesiones.
- ► Asegúrese de que el horno está correctamente empotrado en el armario, el cual deberá estar sólidamente fijado a la estructura del edificio.
- ► No deje nunca la puerta del horno abierta cuando no hay nadie en la cocina.
- ► Mantenga siempre los revestimientos de pared inflamables y las cortinas a una distancia prudente del horno.
- ► Los paños de cocina, toallas u otros textiles deberán colgarse siempre a una distancia segura del horno.

- ► Los objetos de madera y plástico así como los alimentos en conserva deberán guardarse a una distancia prudente del horno.
- ► No guarde materiales inflamables dentro del horno.
- ► Los objetos que llaman la atención de los niños no deberán guardarse en los armarios de la cocina ni en el horno, ya que los niños que intentan subirse para alcanzar dichos objetos podrían sufrir graves lesiones.
- ► No use ropa muy suelta o colgante cuando utilice el horno. Tenga cuidado al intentar coger objetos en los armarios que se encuentran encima del horno. Cualquier material inflamable podría arder al entrar en contacto con las superficies o los elementos calefactores del horno, con el subsiguiente riesgo de sufrir graves quemaduras.
- ► Sobre superficies calientes, utilice sólo paños secos. Los paños mojados o húmedos, al entrar en contacto con una superficie caliente, pueden provocar quemaduras. Evite a toda costa que los paños de cocina entren en contacto con elementos calefactores. No utilice toallas u otros paños poco manejables.
- ► Por su propia seguridad, no utilice nunca el horno para calentar la cocina u otras estancias.
- ► Mantenga siempre limpio el aparato. No coloque tarros o latas de conserva con manteca o grasa dentro o cerca del horno.
- ► No utilice agua para apagar grasa incendiada. No levante nunca una sartén u olla ardiendo. Desconecte la cocina.
- ► Una llama dentro del horno puede ser completamente apagada cerrando la puerta y desconectando el horno o utilizando un extintor universal de espuma o productos químicos secos.
- ► No guarde ni utilice materiales, sustancias o gases y fluidos inflamables en las inmediaciones del horno o de otros electrodomésticos.
- ► Mantenga una distancia prudente al abrir la puerta del horno. El aire caliente o vapor que emane del mismo pueden provocar quemaduras en las manos, la cara y/o los ojos.
- ► No caliente alimentos que se encuentran en un recipiente cerrado, ya que dentro de los mismos se genera una presión que podría hacerlos explotar y causar lesiones.
- ► Mantenga libres y no bloquee las aperturas de ventilación del horno.
- ► Mantenga el horno libre de incrustaciones de grasa.

- ► Coloque la bandeja en la posición deseada mientras el horno está frío. Si tiene que mover la bandeja o cambiar de altura las rejillas del horno cuando el horno está caliente, tenga cuidado de que los paños utilizados no entren en contacto con los elementos calefactores.
- ► Si utiliza bolsas de horno, consulte primero las instrucciones del fabricante.
- ► No toque las superficies interiores o los elementos calefactores del horno, ya que podría sufrir quemaduras incluso cuando no están al rojo vivo, sino que tienen un color oscuro. Durante o después de la utilización del horno, no toque las partes interiores del horno con las manos, con paños u otros materiales inflamables; deje enfriar suficientemente el horno antes de realizar cualquier manipulación en su interior.
- ► Partes del horno que también podrían estar calientes: las aperturas de ventilación, las superficies cercanas a las aperturas, las ranuras alrededor de la puerta, los cantos del cristal y de los elementos metálicos que se encuentran encima de la puerta.
- ► Recuerde: las superficies interiores del horno pueden estar calientes al abrir la puerta del mismo.
- ► La posibilidad de extraer la bandeja o parrilla hasta el tope es muy cómoda a la hora de retirar del horno alimentos pesados. También es una medida de seguridad contra quemaduras al entrar en contacto con las superficies de la puerta o del interior del horno.
- ► No utilice el horno como armario. Los objetos guardados dentro de un horno podrían inflamarse.
- ► No deposite productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el horno cuando no está en uso.
- ► Después de haber utilizado el horno, retire siempre la bandeja recolectora de grasa y límpiela, ya que los restos de grasa podrían incendiarse al volver a utilizar el horno.
- ► Limítese a limpiar las partes del horno indicadas en este manual de instrucciones.
- ► Ase bien las carnes y el pollo: La carne deberá alcanzar una temperatura mínima de 75 ºC en su interior, mientras en el pollo la temperatura interior mínima debería ser de 85 ºC. Por regla general, estas temperaturas evitan enfermedades provocadas por los alimentos.
- ► Este horno no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con alguna discapacidad corporal, sensorial o mental o por personas que no tengan la suficiente experiencia o los

conocimientos necesarios, a menos que utilicen el horno bajo la instrucción y supervisión de una persona experimentada, que será responsable de la seguridad.

- ► El aparato se calienta durante su funcionamiento. Evitar entrar en contacto con los elementos calefactores que se encuentran en el interior del horno.
- ► Con el fin de evitar una descarga eléctrica, asegúrese de que el horno está desconectado antes de reemplazar la bombilla de la lámpara.
- ► Hay partes del horno fácilmente accesibles que se pueden calentar durante su funcionamiento. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- ► No utilice productos de limpieza abrasivos u objetos contundentes para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que se producen ralladuras que lo podrían romper.
- ► No utilice un limpiador de vapor.
- ► Vigile a los niños y asegúrese de que los niños no juegan con el horno.
- ► El horno debe desconectarse antes de retirar la tapa protectora. Una vez realizada la limpieza, vuelva a colocar la tapa protectora según las instrucciones del manual.
- ► Si el cable eléctrico está dañado, con el fin de evitar cualquier riesgo, el cable deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio al cliente o por un técnico autorizado.

33.2 Peligros de la corriente eléctrica

⚠GEFAHR Peligro

¡La corriente eléctrica puede ser mortal!

¡El contacto con cables o elementos del horno que se encuentran bajo tensión puede ser mortal!

Por favor, observe las siguientes normas de seguridad para evitar descargas eléctricas peligrosas:

- ► Si la línea de alimentación está dañada, deberá dejar instalar una línea especial por un técnico debidamente autorizado por el fabricante.
- ► No utilice este aparato cuando el cable o enchufe están dañados, cuando no funciona correctamente o si está dañado o se ha dejado caer. Si el cable está dañado, con el fin de evitar posibles riesgos éste deberá ser reemplazado por el fabricante o su concesionario o por una persona debidamente cualificada.
- ► No abra jamás la carcasa del aparato. El contacto con elementos bajo tensión o la modificación de la construcción mecánica conlleva el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, además de provocar un malfuncionamiento del aparato.

Puesta en servicio

Este capítulo contiene información importante para la puesta en servicio del aparato. Observe estas indicaciones para evitar daños personales o materiales.

34.1 Normas de seguridad

⚠WARNUNG Advertencia

¡Durante la puesta en servicio del aparato pueden producirse daños personales o materiales!

Con el fin de evitar riesgos, observe las siguientes normas de seguridad:

► Los materiales de embalado no son juguetes. Existe el peligro de asfixia.

► Debido al elevado peso del aparato, el transporte y el desembalado así como la colocación del mismo deberá ser realizado por dos personas.

34.2 Volumen suministrado e inspección del transporte

El horno para empotrar se suministra con los siguientes componentes estándar:

- horno
- bandeja para hornear
- parrilla
- dispositivos de extracción telescópicos (2 juegos)
- manual de instrucciones

HINWEIS Nota

► Controle que el volumen suministrado está completo y exento de daños visibles.

► Si el volumen suministrado no estuviera completo o dañado a causa de un embalado deficiente, póngase inmediatamente en contacto con el transportista, el seguro y el proveedor.

34.3 Desembalado

Para desembalar el aparato proceda de la siguiente manera:

- Saque el aparato de la caja de cartón y retire el material de embalaje.
- Retire del horno los accesorios y los materiales de embalaje que se encuentran en su interior.

34.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS Nota

► Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

34.5 Requisitos del lugar de montaje

Con el fin de asegurar un funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de montaje deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- El horno deberá montarse sobre una base sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con una capacidad de carga suficiente para soportar el peso del aparato y de los alimentos más pesados que se van a hornear con el mismo.
- Elija el emplazamiento de tal modo, que los niños no puedan acceder a las partes calientes del aparato.
- No instale el horno en ambientes calientes, mojados o excesivamente húmedos ni cerca de materiales que podrían incendiarse o inflamarse.
- Para funcionar correctamente, el aparato requiere una corriente de aire suficiente.

- No tape o bloquee las aperturas de ventilación del aparato.
- La colocación e instalación de este aparato en lugares no estacionarios (por ejemplo en barcos) sólo deberá ser realizada por una empresa o un profesional especializados, siempre y cuando se cumplan los requisitos para un funcionamiento seguro del aparato.

34.6 Instalación eléctrica

Para garantizar un servicio seguro y correcto del aparato, para la instalación eléctrica del mismo deberán observarse las siguientes normas:

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión y la frecuencia de su red eléctrica coinciden con los valores indicados en la placa de características del mismo. Esto es importante para evitar que su horno se dañe.
  Si tiene alguna duda al respecto, consulte con su electricista.
- Asegúrese de que el cable eléctrico no está dañado y que no transcurre por debajo del horno o por encima de superficies calientes o con cantos agudos.
- La seguridad contra descargas eléctricas sólo está garantizada si el aparato se ha conectado a una línea con conexión a tierra instalada por un profesional según la reglamentación vigente. Está prohibido hacer funcionar el horno cuando se ha conectado a una base de enchufe sin conductor de protección (tierra). En caso de duda, haga controlar su instalación eléctrica por un electricista profesional.
  El fabricante declina toda responsabilidad por los daños y perjuicios que pudieran resultar por la falta o interrupción del conductor de protección.

HINWEIS Nota

Asegúrese de que su horno es instalado y conectado reglamentariamente a tierra por un montador o técnico debidamente autorizado.

35 Construcción y funcionamiento

Este capítulo contiene información importante sobre la construcción y el funcionamiento de su horno.

HINWEIS Nota

- ► No retire los elementos distanciadores (si los hubiere) en las paredes laterales y/o en la pared posterior del horno para empotrar. Estos elementos distanciadores sirven para centrar el horno empotrado y para evitar la acumulación excesiva de calor, que podría dañar el aparato o incluso provocar un incendio.
- ► La base de apoyo del horno debe tener una capacidad de carga mínima de 80 kg.
- ► Lea detenidamente las instrucciones de instalación antes de conectar el horno.
- ► Retire todo el material de embalaje que se encuentra en las diferentes partes del horno antes de realizar la conexión eléctrica del mismo.
- ► Observe todas las prescripciones y reglamentaciones vigentes.
- ► Recuerde de entregar este manual de instrucciones al usuario final.
- ► La puerta del horno puede desmontarse para facilitar el montaje.
- ► Estos hornos no están homologados para ser montados superpuestos o uno al lado del otro.
- ► Este horno debe conectarse a tierra según las prescripciones locales vigentes.
- ► Atención: Apoyarse o sentarse en el horno o su puerta puede provocar serias lesiones y dañar el aparato.
- ► No utilice jamás el horno como calefacción de una estancia. Un funcionamiento prolongado del horno sin su correspondiente ventilación puede ser peligroso.
- ► La línea de alimentación del horno debe estar interrumpida mientras se conectan los cables. Cualquier contravención de esta prescripción puede provocar lesiones graves e incluso la muerte.

35.1 Instalación / montaje

Para la instalación y montaje del aparato, por favor proceda de la siguiente manera:

- Controle la conexión a la línea de alimentación. Asegúrese de que la línea está instalada para una corriente de 16 amperios. El personal técnico deberá poner a disposición y montar una caja especial de distribución.
- Una vez terminada la instalación se podrá interrumpir la línea de alimentación para realizar eventuales tareas de mantenimiento. Esta desconexión se puede hacer desenchufando el cable o, si el enchufe no fuera accesible, instalando un interruptor en el circuito fijo (según las normas vigentes).
- Trabajos de carpintería: Las medidas del aparato y las medidas del espacio requerido por éste se hallan indicadas en la Fig. 1 o Fig. 2. La superficie de apoyo del horno deberá ser de madera contra chapada maciza o de un material similar y deberá estar perfectamente nivelada, tanto en profundidad como anchura.

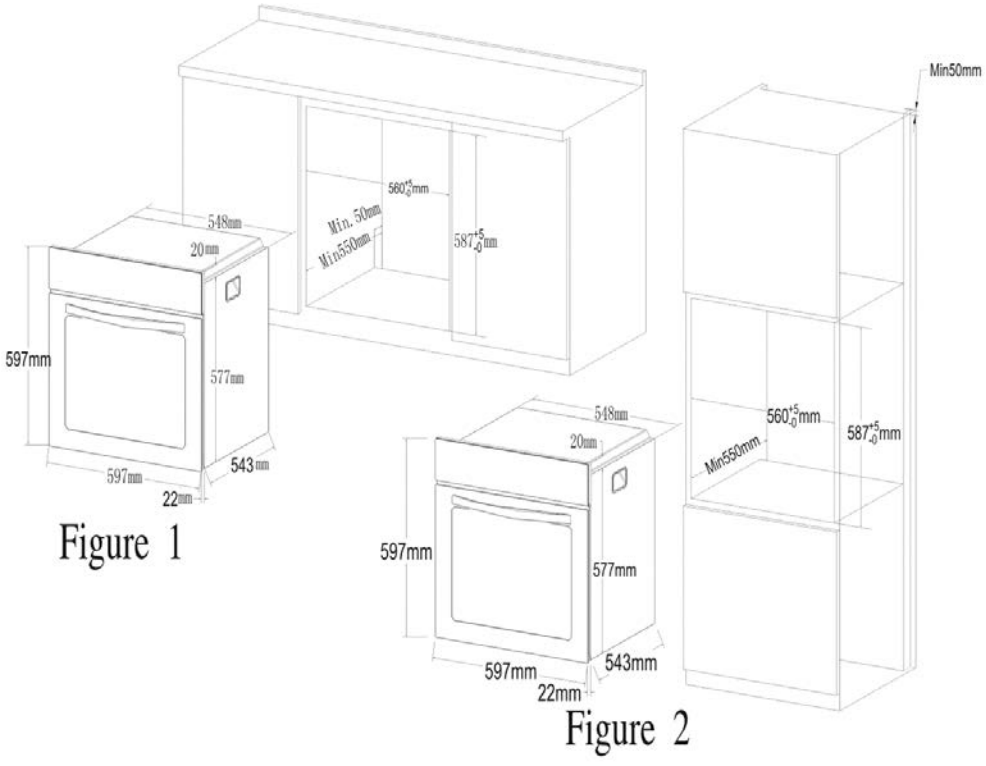


Figure 1

Figure 2

HINWEIS Nota

► Con el fin de asegurar una ventilación correcta, deberá retirarse la pared trasera del armario. Entre la pared

- ► posterior del horno y la pared del armario deberá dejarse una apertura mínima de 50 mm.
- ► Si el horno se va a combinar con otra línea de cocina, deberán observarse las prescripciones del fabricante de dicha línea.
- ► Para un funcionamiento normal del horno deberá utilizarse el tipo correcto de armario.
- ► Los armarios con superficies de chapa de madera deberán estar trabajados con un pegamento que resista temperaturas de hasta 120 °C.
- ► Según las prescripciones de seguridad, después de la instalación del horno no debe haber partes eléctricas que sean accesibles.

HINWEIS Nota

Estos aparatos domésticos deberán alimentarse con la tensión y frecuencia correctas (220 - 240 V AC, 50 Hz) y estar debidamente conectados al circuito de tierra, el cual deberá estar asegurado por un interruptor de protección. (La intensidad de corriente de la línea deberá coincidir con la indicada en la placa de características que se encuentra en el bastidor del horno).

35.2 Peligro de descargas eléctricas

HINWEIS Nota

- ► Este aparato doméstico requiere una conexión a tierra.
- ► No conecte este aparato a la línea de alimentación eléctrica antes de haberlo conectado permanentemente a tierra.
- ► Desconecte la caja de distribución de la línea eléctrica antes de realizar las conexiones en el horno.
- ► El aparato debe estar conectado de modo permanente a un sistema metálico de cableado que esté conectado a tierra o una conexión a tierra deberá conectarse a la toma de tierra o guía del cable del horno.
- ► El cable eléctrico del aparato no deberá entrar en contacto con las planchas de chapa del mismo, de lo contrario las chapas calientes podrían fundir el aislamiento del cable.
- ► No utilice una tubería de gas para conectar el aparato a tierra.

35.3 Elementos de seguridad

35.3.1 Señales de advertencia en el aparato

⚠VORSICHT Precaución

¡Peligro: superficie caliente!

En la parte trasera superior del cuerpo del horno se encuentra una señal que avisa de posibles superficies calientes. Las superficies de este aparato pueden estar muy calientes.

- ► No tocar las superficies calientes del aparato. ¡Riesgo de sufrir quemaduras!
- ► No coloque ni deposite objetos encima del aparato.

36 Funciones

	HORNO DE CONVECCIÓN: Este método de hornear utiliza el elemento calefactor redondo, y el calor es distribuido por un ventilador. Esto permite hornear con más rapidez y menos energía. En el horno de convección se pueden hornear simultáneamente varios platos, pero colocados a diferentes alturas. Así evitará que el olor y el sabor puedan pasar de un plato al otro.
	HORNO CONVENCIONAL (calor superior + inferior): Este método de hornear tradicional utiliza el calor proveniente de los elementos calefactores superior e inferior. Esta función se utiliza para asar / estofar y hornear utilizando una sola bandeja extraíble del horno.
	CALOR SUPERIOR / INFERIOR Y AIRE DE CONVECCIÓN: Este método de hornear tradicional utiliza el calor proveniente de los elementos calefactores superior e inferior y simultáneamente el aire de convección. Esta función se utiliza para asar / estofar y hornear.
	CALOR SUPERIOR: Este método de hornear utiliza las secciones interiores del elemento calefactor superior, que dirigen el calor hacia los alimentos. Esta función se utiliza para asar a la parrilla trozos de jamón y carne o para hacer tostadas.
	FUNCIÓN SEMI-PARRILLA: Este método de hornear utiliza las secciones interiores del elemento calefactor superior, que dirigen el calor hacia los alimentos. Esta función se utiliza para asar a la parrilla trozos de jamón y carne, hacer tostadas, etc.
	AIRE DE CONVECCIÓN Y SEMI-PARRILLA: Este método de hornear utiliza las secciones interiores del elemento calefactor superior y el ventilador de convección, que se encarga de distribuir rápidamente el calor. Esta función se utiliza para asar a la parrilla trozos de jamón y carne, hacer tostadas, etc.
	PARRILLA: Este método de hornear utiliza el elemento calefactor superior, que dirige el calor hacia los alimentos. Este método es ideal cuando se desea asar adicionalmente la superficie de los alimentos.
	AIRE DE CONVECCIÓN Y PARRILLA: Este método de hornear utiliza el elemento calefactor superior y el ventilador de convección, que se encarga de distribuir rápidamente el calor. Esta función se utiliza para dorar rápidamente los alimentos a fin de que no se escapen los jugos, por ejemplo en bistecs, hamburguesas, determinados tipos de verdura, etc.
	CALOR INFERIOR: Este método de hornear utiliza el elemento calefactor inferior, que dirige el calor hacia los alimentos desde abajo. Este método es ideal cuando se desea asar adicionalmente la parte inferior de los alimentos.

	AIRE DE CONVECCIÓN Y CALOR INFERIOR: Este método de hornear utiliza el elemento calefactor inferior y el ventilador de convección, que se encarga de distribuir rápidamente el calor. Esta función se utiliza para esterilizar tarros de conserva.
	HORNO DE CONVECCIÓN Y CALOR SUPERIOR: Este método de hornear utiliza el elemento calefactor superior y el elemento calefactor circular conjuntamente con el ventilador de convección, que se encarga de distribuir rápidamente el calor. El modo „horno de convección“ permite hornear alimentos en diferentes bandejas extraíbles. Esta función es apropiada para dorar rápidamente los alimentos.
	FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN: El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo de descongelación requerido depende de la temperatura ambiente y de la cantidad y tipo de alimentos. Observe siempre las indicaciones en los envoltorios de los productos congelados.

36.1 Placa de características

La placa de características con los datos de conexión y potencia se encuentra en la parte posterior del aparato.

37 Manejo y servicio

Este capítulo contiene información importante sobre el manejo del aparato. Observe las indicaciones para evitar riesgos personales y daños materiales.

⚠WARNUNG Peligro

► No haga funcionar el aparato sin supervisión para poder intervenir inmediatamente en caso de peligro.

37.1 Ajuste del reloj

- *Mantenga pulsado durante unos 3 segundos hasta que la cifra de las horas parpadea. Pulse* *o* *para ajustar la hora. Si mantiene pulsado el símbolo durante 3 segundos, la cifra de las horas aumenta o disminuye rápidamente (de 0 a 23). Vuelva a pulsar durante 3 segundos hasta que la cifra de los minutos parpadea. Pulse* *o* *para ajustar los minutos. Si mantiene pulsado el símbolo durante 3 segundos, la cifra de los minutos aumenta o disminuye rápidamente (de 00 a 59). Si durante los siguientes 3 segundos usted no vuelve a realizar una nueva operación, la nueva hora se ajustará automáticamente y la indicación dejará de parpadear. Ahora el reloj funciona correctamente.*
- Al ajustar una nueva hora, las funciones de horneo previamente programadas y temporizadas quedarán anuladas.

37.2 Selección de los ajustes de las diferentes

- Toque y a continuación pulse o y seleccione el siguiente orden de las funciones:
o el orden inverso:
.

Cuando haya seleccionado una función, el símbolo de dicha función parpadea y el correspondiente indicador de

- temperatura muestra la temperatura actualmente ajustada. Pulse od para ajustar la temperatura deseada (o, si quiere ir más rápido, mantenga pulsado o durante 3 segundos). La temperatura puede ser ajustada entre 40 y 250 ºC. Pulse para encender el horno.

37.2.1 Arranque rápido

Toque y a continuación pulse o (o, si quiere ir más rápido, mantenga pulsado o durante 3 segundos). Seleccione ahora la función deseada:

o en el orden inverso

.

Cuando haya seleccionado una función, el símbolo de dicha función parpadea.

Ahora pulse . El horno se calentará hasta alcanzar la temperatura ajustada. Pero usted puede corregir en todo momento la temperatura pulsando las teclas o .
En la siguiente lista se indican las funciones que disponen de temperatura preajustada:

Funciones con temperatura preajustada:

	HORNO CONVENCIONAL (calor superior e inferior): 250 °C preajustados
	CALOS SUPERIOR / INFERIOR Y AIRE DE CONVECCIÓN: 210 °C preajustados
	CALOR SUPERIOR: 250 °C preajustados
	FUNCIÓN SEMI-PARRILLA: 250 °C preajustados
	PARRILLA: 180 °C preajustados
	AIRE DE CONVECCIÓN Y PARRILLA: 140 °C preajustados
	CALOR INFERIOR: 250 °C preajustados
	FUNCIÓN DE EDSCONGELACIÓN: 100 °C preajustados

Para las siguientes funciones usted también puede utilizar el arranque rápido, pero deberá ajustar la temperatura deseada:

	HORNO DE CONVECCIÓN: no hay temperatura preajustada
	AIRE DE CONVECCIÓN Y SEMI-PARRILLA: no hay temperatura preajustada
	AIRE DE CONVECCIÓN Y CALOR INDFERIOR: no hay temperatura preajustada
	AIRE DE CONVECCIÓN Y CALOR SUPERIOR: no hay temperatura preajustada

37.2.2 Ajuste de la función „horneo temporizado“

- Pulse una vez . El indicador de las horas parpadea y delante de la hora aparece el símbolo →. Seleccione el número de horas deseado. Espere unos 3 segundos hasta que el indicador de los minutos parpadee y a continuación seleccione el número de minutos deseado.
- El ajuste se realiza del mismo modo que el de la hora.
- En el indicador aparece resaltada la cuenta atrás de la función de alarma. Pulsando , en el indicador aparecerá el tiempo que le queda al temporizador. Cuando este tiempo se ha agotado, el horno se apaga automáticamente.
- Por ejemplo, si el temporizador ha sido ajustado con 01:20, esto significa que el horno se apagará dentro de 1 hora y 20 minutos.

HINWEIS Nota

Al ajustar una nueva hora, las funciones de horneo previamente programadas y temporizadas quedarán anuladas.

37.2.3 Ajuste de la función „horneo retardado“

- Una vez haya ajustada la función “horneo temporizado”, pulse dos veces seguidas . Ahora puede ajustar el tiempo final. En la pantalla, delante de la hora, aparecerá el símbolo ⟼.
- Los ajustes se realizan del mismo modo que el descrito para ajustar el reloj. Debido a que la indicación de la cuenta atrás de la alarma tiene prioridad, cuando ésta ha sido ajustada, el la pantalla aparece primero la cuenta atrás. Al pulsar el símbolo del reloj, en la pantalla aparecen la cuenta atrás del temporizador o el tiempo final retardado.
- Cuando el retardo de tiempo ajustado ha sido alcanzado, el símbolo ⟼ en la pantalla desaparece y aparece el símbolo ⇥ y la cuenta atrás del tiempo de cocción ajustado. El horno trabaja en la modalidad ajustada durante el tiempo de cocción programado. erscheint und der Countdown der programmierten Garzeit wird angezeigt.
- En esta modalidad, la duración y el tiempo final de la cocción deberán ajustarse del siguiente modo:
- **Tiempo de inicio = tiempo final – tiempo ajustado**
- Ejemplo: Supongamos que ahora son las 7:00 horas. El tiempo ajustado es 1:20 horas y el tiempo final 11:20 horas. Esto significa que el horno estará encendido durante 1 hora y 20 minutos entra las 10:00 y las 11:20 horas.

HINWEIS Nota

Al ajustar una nueva hora, las funciones de horneo previamente programadas y temporizadas quedarán anuladas.

37.2.4 Ajuste de la alarma:

- Pulse para acceder a la indicación “h“ (horas). Pulse 🔔: el indicador de las horas parpadea. Los ajustes se realizan exactamente del mismo modo que en el reloj. Cuando la cuanta atrás de la alarma llega a cero, la indicación „0:00“ parpadea y la señal acústica de alarma suena 10 veces.

HINWEIS Nota

Si la alarma se utiliza como temporizador, éste no influye en las otras funciones, ni mientras está contando ni cuando ha finalizado. Si después de haber ajustado la alarma se pulsa una vez , la función de alarma se desactiva.

37.2.5 Activación de la tecla de bloqueo:

- Pulse . En la pantalla aparece el símbolo . Cualquier pulsación que se realice ahora no tendrá efecto alguno. Vuelva a pulsar durante 3 segundos para desactivar la función de bloqueo. El símbolo desaparece de la pantalla y los botones táctiles vuelven a funcionar.

37.2.6 Teclas y :

- Ajustan las horas, los minutos y la temperatura. Si se pulsan una sola vez, las unidades van cambiando por pasos. Si se mantienen pulsadas, las cifras crecen o decrecen rápidamente.

37.2.7 Tecla :

- Pulse una vez la tecla para encender la iluminación y vuelva a pulsar esta tecla para apagar la iluminación del horno.

37.2.8 Conmutación °C / °F:

- Pulse simultáneamente las teclas y para cambiar de grados centígrados (°C) a grados Fahrenheit (°F).

37.2.9 Función „mantener el calor“:

- Cuando el horno no está encendido, pulse el símbolo para acceder al modo estándar . Pulse el símbolo para acceder al modo “mantener caliente”. La temperatura estándar es de 80 ºC, y el símbolo “mantener caliente” se ilumina. Pulse de nuevo la tecla para desactivar el modo “mantener caliente”. El símbolo desaparece de la pantalla.

37.2.10 Función “precalentamiento”:

- Cuando el horno no está encendido, pulse el símbolo para acceder al modo estándar Pulse el símbolo para activar el modo “precalentamiento”. La temperatura estándar es de 180 ºC y el símbolo “precalentamiento” se ilumina. Cuando el interior del horno ha alcanzado una temperatura de 180 ºC, el modo automático se desactiva. Esto también puede hacerse pulsando nuevamente la tecla , y el símbolo desaparece de la pantalla. Atención: ¡La finalización de la función “precalentamiento” no va acompañada de una señal acústica de alarma!

HINWEIS Nota

El mensaje de error “E1” indica un fallo o cortocircuito en el sensor de temperatura.

37.3 Vista general del horno

43. Panel de control
44. Junta
45. Iluminación del horno
46. Elemento calefactor para el aire caliente
47. Ventilador de aire caliente
48. Cable eléctrico
49. Pantalla indicadora
50. Campos táctiles
51. Elemento calefactor interior para calor superior
52. Elemento calefactor exterior para calor superior
53. Parrilla para asar
54. Bandeja
55. Puerta
56. Asidera para abrir la puerta

37.4 Colocación de las bandejas y rejillas

- Para extraer una bandeja o rejilla, tire de ella hacia fuera y levante ligeramente el borde delantero hasta sacarla completamente del horno.
- Para volver a colocar la bandeja o rejilla, deposítela sobre los carriles de guía, levante ligeramente el borde delantero e introdúzcala completamente en el horno.
- Interior del horno con carriles de guía:

Equipamiento interior sin un carril de guía:

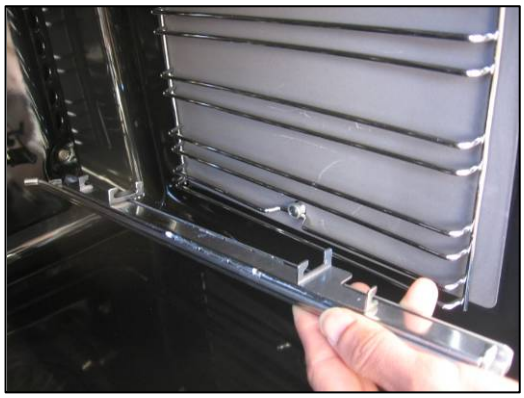
Interior del horno sin carriles de guía:

Aquí la rejilla está montada.

Usted puede retirar la rejilla haciéndola avanzar e inclinándola ligeramente hacia arriba.

Montaje del carril de guía.

Sujete el carril de guía con el tope mirando hacia arriba



Elija las ranuras apropiadas para el carril de guía.

Presione el carril de guía contra las ranuras del modo indicado en la ilustración.

Fije el carril de guía.

Carriles de guía integrados.

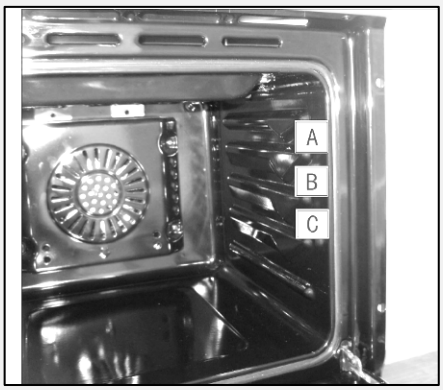
37.5 Ajuste del horno para hornear o asar

- Seleccione la función apropiada para el alimento que desea hornear.
- Ajuste la temperatura requerida por el alimento.
- Si utiliza el temporizador, ajuste el tiempo de cocción requerido por el alimento.
- Ajuste primero el tiempo de cocción mínimo y prolónguelo si fuera necesario.
- Una vez terminada la cocción, pulse el símbolo „PARO“ para apagar el horno. En la cocción programada con el temporizador, el horno se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado.

HINWEIS Nota

Con el fin de refrigerar el interior del horno una vez terminada la cocción, un ventilador se activa y vuelve a desactivarse automáticamente. Esto en un proceso normal.

Tipo de alimento	**Posición 30”**
Pastel congelado	B o C (sobre bandeja de hornear)
Galletas planas	B
Tortas	B
Pequeños pastelitos, *muffins*	B o C
Brownies, pastelitos más gruesos	B o C



Pastelitos más gruesos, *cupcakes*	B o C	**Interior sin carriles de guía**	**Interior con carriles de guía**
Pastel por capas, empanadas	B o C		
Cocidos	B o C		

37.6 Precalentamiento y posicionamiento de las bandejas de horno

- Precaliente el horno si la receta lo recomienda. Para precalentar el horno ajuste la temperatura requerida. Para hornear pasteles, galletas, tortas y panes, el precalentamiento por regla general da mejores resultados. El tiempo de precalentamiento por regla general es de unos 10 minutos.
- Los resultados también mejoran cuando los moldes se colocan lo más cerca posible del centro del horno. Los moldes y las bandejas no deberían tocarse entre sí ni con las paredes del horno. Si usted tiene que utilizar dos carriles de guía, desplace un poco los moldes para que no se encuentren directamente el uno sobre el otro.

37.7 Ajuste del horno para asar

- Coloque la carne o el pescado sobre la rejilla de la bandeja de horno.
- Utilice el carril de guía recomendado por la receta.
- Elija el programa, la temperatura y el tiempo requeridos. El horno comenzará automáticamente con el proceso de cocción.

37.8 Limpieza y cuidados

Este capítulo contiene información importante sobre la limpieza y el cuidado de su horno. Observe las instrucciones para evitar daños causados por una limpieza indebida del aparato y para asegurar su correcto funcionamiento.

37.9 Normas de seguridad

⚠VORSICHT Precanción

Observe las siguientes normas de seguridad antes de empezar a limpiar el aparato:

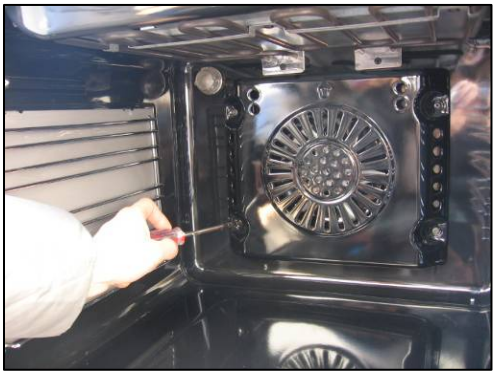
- ► El horno debe limpiarse regularmente, retirando todos los restos de alimentos que hayan quedado en su interior. La suciedad acorta la vida útil del aparato y puede convertir su horno en un criadero de hongos y bacterias.
- ► Antes de limpiarlo, desconecte el horno y desenchufe el cable de la base de enchufe en la pared.
- ► El interior del horno se mantiene caliente después de desconectarlo. ¡Riesgo de sufrir quemaduras! Espere hasta que el aparato se haya enfriado.
- ► Limpie el interior del horno después de cada uso, pero espere a que se haya enfriado. Sin embargo, si se espera demasiado tiempo la limpieza se hace más dificultosa o incluso imposible. Un exceso de suciedad acumulada puede dañar el aparato.
- ► Un exceso de humedad en el aparato puede dañar determinados componentes electrónicos. Asegúrese de que por los orificios de ventilación no puedan penetrar líquidos en el interior del aparato.
- ► No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni disolventes.
- ► No intente rascar las incrustaciones persistentes de suciedad con objetos contundentes.

37.10 Retirar la cinta adhesiva

- El método más seguro para evitar que la capa de revestimiento del producto se dañe consiste en retirar todos los restos de cinta adhesiva de los electrodomésticos nuevos y aplicar un detergente convencional o un aceite mineral o vegetal.
- Pase un paño y a continuación aplique un pulimento adecuado para proteger eficazmente la superficie de su horno.
- No rasque ni limpie la junta de la puerta del horno – esta junta ofrece poca resistencia a las abrasiones.
- Si la junta está rayada, desgastada, defectuosa o deformada, deberá reemplazarla por una nueva.

37.11 Limpiar el lado interior de la puerta

- Utilice agua y jabón para limpiar las paredes y el suelo del horno.
- Retire la tapa del ventilador y límpiela con agua y jabón o con un producto de limpieza.



Retire la tapa del ventilador aflojando los tornillos.

Pase un paño suave por las superficies.

37.12 Desmontar la puerta

- Abra completamente la puerta y accione a tope la palanca que se encuentra debajo de la puerta. Vuelva a cerrar completamente la puerta para que la bisagra y la palanca se cierren. Levante la puerta con las dos manos y retírela.

  Abra la bisagra de la puerta.

  Coloque suavemente la palanca en posición.

Mantenga la puerta inclinada, tal como se indica en la ilustración. Agarre bien la puerta mientras realiza esta operación.

Retire la puerta con cuidado.

Desmontaje de la tapa de cristal:
Introduzca las puntas de los dedos detrás de la tapa de cristal.

Levante la tapa de cristal, tal como se indica en la ilustración.

Retire con cuidado la tapa de cristal.

Proceda exactamente de la misma manera con el disco interior: levántelo con cuidado.

37.13 Montar la puerta

- Proceda en el orden inverso. Con las dos manos, coloque la puerta en el marco posicionando la apertura sobre la bisagra del horno. A continuación abra completamente la puerta y accione a tope la palanca de la bisagra.

HINWEIS Nota

Desmonte y monte la puerta según estas instrucciones. Así evitará problemas innecesarios o posibles lesiones.

37.14 Limpieza del lado exterior de la puerta

HINWEIS Nota

► Utilice agua y jabón para limpiar a fondo las partes superiores, laterales y frontales de la puerta del horno. Séquelas con un paño suave. También puede utilizar un limpiador de cristales para limpiar la cara exterior del cristal. Evite que el agua penetre en los orificios de ventilación.

► Las gotas y salpicaduras de adobos y líquidos ácidos pueden dejar manchas, por lo que deben ser limpiadas inmediatamente. Cuando la superficie se ha enfriado, limpiarla y a continuación pasar un paño humedecido.

► No utilice productos para la limpieza de hornos ni polvos o productos abrasivos para limpiar la parte exterior de la puerta.

Limpie el cristal con un paño húmedo

37.15Limpiar los elementos calefactores

- No limpie los elementos calefactores. La suciedad se quema cuando los calefactores están al rojo.
- Limpie las superficies con agua caliente y jabón.

37.16 Limpiar la bandeja de hornear y la rejilla

- Una vez concluida la cocción, saque la bandeja del horno y retire la rejilla de la bandeja. Con cuidado, vierta la grasa en un recipiente. Lave y enjuague la bandeja con agua caliente, utilizando una esponja de cocina o estropajo enjabonado.
- Si hay restos de alimentos que se han carbonizado, rocíe la rejilla todavía caliente con un detergente y cúbrala con paños de papel mojados o un trapo de cocina. Los restos carbonizados en la rejilla se pueden eliminar ablandándolos. No guarde las bandejas y rejillas sucias cerca del horno.

37.17 Limpieza del panel de control

- Es conveniente limpiar el panel de control después de cada uso del horno. Utilice un paño blando y seco. No limpie el panel de control con productos abrasivos o agresivos, estropajos sintéticos o productos destinados a la limpieza de hornos, de lo contrario podría dañar la superficie del mismo.

37.18 Iluminación del horno

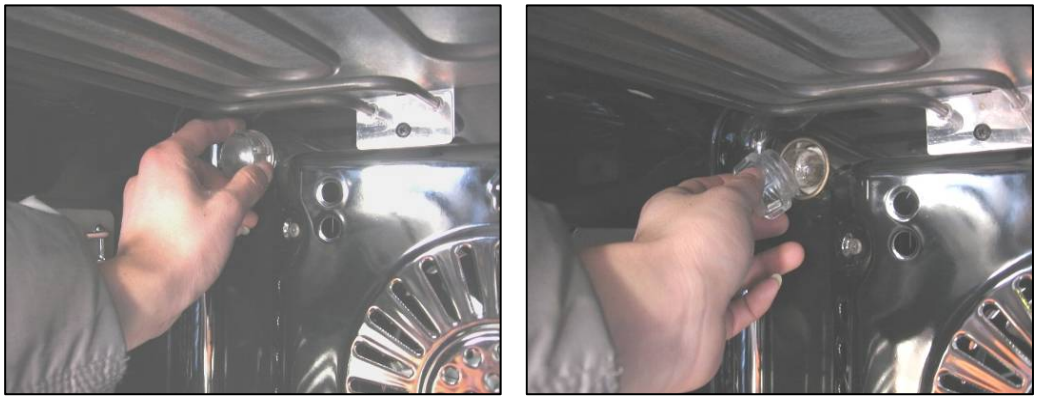
HINWEIS Nota

La tapa de cristal (en algunos modelos) deberá retirarse cuando el horno está frío. La utilización de guantes de látex aumenta la capacidad de agarre.

- Antes de reemplazar la bombilla, desenchufe el horno o desconecte el interruptor general de la línea. Asegúrese de que la bombilla está fría antes de reemplazarla. Por su

propia seguridad, no intente desenroscar una bombilla caliente con un paño mojado, ya que la bombilla podría explotar.

- Para reemplazar la bombilla proceda de la siguiente manera: gire la tapa de cristal un cuarto de vuelta en el sentido contrario a las manecillas del reloj para soltarla de su fijación. Retire la bombilla.
- Coloque una bombilla nueva de 25 vatios. A continuación, coloque las guías de tapa de cristal en las hendiduras de la fijación y gírela un cuarto de vuelta en el sentido de las manecillas del reloj.



Cómo reemplazar la bombilla del aparato.

Para retirar la bombilla, gírela en sentido contrarreloj, tal como se indica en la ilustración.

HINWEIS Nota

La bombilla de 25 vatios utilizada en este horno es más pequeña que una bombilla convencional de la misma potencia.

Coloque la tapa de cristal y gírela en el sentido de las manecillas del reloj.

Vuelva a enchufar el horno o conecte el interruptor principal de la línea.

Para mejorar la visibilidad en el interior del horno, limpie regularmente la tapa de cristal de la lámpara con un paño humedecido. Hágalo cuando el horno se ha enfriado completamente.

38 Reparación de fallos

Este capítulo contiene información importante sobre la localización y reparación de posibles fallos. Observe las instrucciones para evitar riesgos personales y materiales.

38.1 Normas de seguridad

⚠VORSICHT Precanción

- ► Las reparaciones en aparatos eléctricos sólo deberán ser realizadas por profesionales previamente instruidos por el fabricante.
- ► Una reparación no profesional puede ser peligrosa para el usuario y dañar el aparato.

38.2 Fallos

Los alimentos no se cuecen o lo hacen de modo deficiente.	
La regulación del horno no ha sido correctamente ajustada.	Ver sección destinada al manejo y servicio del horno.
Los alimentos no se asan correctamente.	
Se ha seleccionado un carril de guía erróneo o la rejilla con está en posición horizontal.	Ver sección destinada al manejo y servicio del horno.
Se ha utilizado un recipiente erróneo o de tamaño inapropiado.	Ver sección destinada al manejo y servicio del horno.
Se ha seleccionado un carril de guía erróneo.	Ver sección destinada a las instrucciones para asar.
Los alimentos se han horneado en un molde caliente.	Utilice la rejilla suministrada con su horno. Asegúrese de que está frío.
El recipiente utilizado no es apropiado para asar alimentos.	Utilice la rejilla suministrada con su horno.
En algunas regiones la tensión eléctrica puede ser demasiado baja.	7) Precalentar durante 10 minutos. 8) Asar durante el tiempo máximo recomendado en las instrucciones de asar.
El reloj y el temporizador no funcionan.	
Un fusible o el disyuntor de protección de su casa se han disparado.	Reemplace el fusible o active el disyuntor de protección.

La regulación del horno no ha sido correctamente ajustada.	Ver sección dedicada al reloj y temporizador.
La iluminación del horno no funciona.	
La bombilla está floja o defectuosa.	Apretar o reemplazar la bombilla.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	
Hay que ajustar el termostato del horno.	Póngase en contacto con el servicio al cliente.
El horno no funciona.	
La regulación del horno no ha sido correctamente ajustada.	Ver sección destinada al manejo y servicio del horno.
La pantalla indicadora está apagada.	
Un fusible o el disyuntor de protección de su casa se han disparado.	Reemplace el fusible o active el disyuntor de protección.
El reloj ha dejado de funcionar.	Póngase en contacto con el servicio al cliente.
Interrupción del suministro eléctrico.	
Interrupción del suministro eléctrico o golpe de tensión.	Apagar el aparato
Olor intenso	
El aislamiento del interior del horno produce olor durante las primeras utilizaciones del aparato. Se trata de un fenómeno normal.	Se trata de un fenómeno pasajero. El horno debería hacerse funcionar a alta temperatura durante dos horas.
Ruido del ventilador	
El ventilador de refrigeración puede ponerse en marcha automáticamente.	Se trata de un fenómeno normal. El ventilador se pone en marcha para refrigerar las partes interiores del horno.

⚠VORSICHT Precanción

► Si con los pasos descritos más arriba usted no consigue solucionar el problema, por favor póngase en contacto con el servicio al cliente.

39 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen

materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.

En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS Nota

- ► Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ► Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

40 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

41 Datos técnicos

Aparato	Horno
Identificador	EO 27
Modelo	OBE-60A12T
Artículo Nº	3112
Dimensions del dispositino	597x597x540 mm
Tension del allimentación	220-240 V
Dimensiones de la installación	560x587x550 mm
Dimensions del ambalaje	560x660x660 mm
Peso neto	37,5 kg
Peso bruto	42,5 kg
El efecto	250 V AC, 3400 W 220 V AC, 2900ß W
Clase de eficiencia energética	A
El alumbrado	1